

SONTIUM

UVE

Grape - Trauben

Pinot Bianco, Friulano, Malvasia,
Traminer Aromatico

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
Enable clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Sylvoz

VINIFICAZIONE:

Per la vinificazione del Sontium abbiamo deciso di utilizzare un processo di pressatura soffice al fine di estrarre le più nobili sostanze presenti nella buccia. Il mosto ottenuto è stato raffreddato onde poter effettuare una decantazione statica. Separata la parte pulita del sedimento feccioso, è stato travasato nei rispettivi contenitori per l'avvio della fermentazione alcolica. Il Pinot Bianco ha fermentato in Tonneaux mentre le altre varietà in acciaio. Di notevole importanza è l'evoluzione dei vini sulle fecce nobili, per poter essere poi assemblati e predisposti per l'imbottigliamento e la maturazione per alcuni mesi in bottiglia.

WINEMAKING:

For the vinification of Sontium we have decided to adopt a soft-pressing process to extract the noble compounds from the skins. The must is cooled to allow static debourbage. Once the suspended solids fall to the bottom the clear juice is racked to the vessels where primary fermentation takes place. Pinot Bianco ferments in tonneaux, while the other varieties undergo fermentation in stainless steel vats. The evolution of the wines on their noble lees is of remarkable importance as it allows them to be properly assembled and age in the bottle for several months.

WEINBEREITUNG:

Für die Vinifizierung unseres Sontium haben wir uns für das Verfahren der sanften Pressung entschieden, um die edelsten Substanzen, die in den Schalen vorhanden sind, zu extrahieren. Der gewonnene Most wird abgekühlt, um eine statische Dekantierung durchführen zu können. Sobald sich der saubere Teil des Hefesatzes abgeondert hat, wird der Most

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

Bianco DOC Isonzo del Friuli

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

10 anni - 10 years - 10 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

8/10 C°



in die jeweiligen Behälter umgefüllt, in der dann die alkoholische Gärung stattfindet: der Pinot Bianco in Tonneaux und die anderen Sorten in Stahltanks. Von großer Bedeutung ist die Entwicklung der Weine auf dem Geläger. Danach werden die Weine verschnitten. Nach der Abfüllung reifen sie einige Monate in der Flasche.

NOTE DEGUSTATIVE:

Si presenta di colore giallo paglierino intenso. Ha un aroma fruttato e si contraddistingue da un sapore asciutto. Il Sontium è un vino armonico e giustamente tannico.

TASTING NOTES:

Deep straw yellow in color. The nose is fruity and the mouth pleasingly dry. Sontium is a well-orchestrated wine with nice crisp tannins.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Intensives Strohgelb. Er hat ein fruchtiges Aroma und zeichnet sich durch seinen trockenen Geschmack aus. Der Sontium ist ein harmonischer Wein mit angenehmen Tanninen.

ABBINAMENTO:

Si abbina bene con antipasti, pastasciutte e risotti, ma soprattutto piatti a base di pesce. Ottimo anche con carni bianche.

FOOD PAIRING:

This wine nicely complements appetizers, pastas and risottos, and goes well with seafood dishes. Also great with white meat dishes.

EMPFOHLENE SERVIERVOSCHLÄGE:

Er passt gut zu Vorspeisen, Nudeln und Risottos, besonders aber zu Fischgerichten. Wunderbar in Kombination mit weißem Fleisch.

