



SAUVIGNON, COLLIO BIANCO FRIULI DOC

CHF 18.00 inkl. MwSt.

Muzic, Azienda Agricola

Region: Friuli (San Floriano del Collio) / Italien

Jahrgang: **2022**

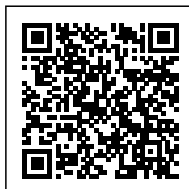
Kategorie: Weisswein

Alkohol: 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Sauvignon Blanc 100%**

Ausbau: Stahltank



SKU: I320111.075

Kategorien: [Friuli-Venezia Giulia - Friaul-Julisch](#), [Italien](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv und anhaltend, erinnert an tropische Früchte, Ananas, Paprika, Tomatenblätter, Salbei und Minze. Am Gaumen ausgezeichnete Struktur, trocken, lebendig, wärmt durch den Alkohol, weich und fruchtig.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Passend zu: kräftigen Vorspeisen, Fisch und Schalentieren. Ideal als Aperitif - Wein.

Weinberg / Reben:

Lage: San Floriano del Collio, Örtlichkeit: Asci und Bivio

Bodenbeschaffenheit: hügelig, geschichteter Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Anbauhöhe: 250 - 320 m ü.d.M.

Rebfläche: 2 Ha

Traubenlese: ca. Mitte September

Lese: manuell in kleine, feste Kisten

Rebenerziehung: Doppelstreckbogen

Produktion/Hektare: 6 - 7 t/ha

Fermentation / Ausbau:

Entrappen der Trauben mit anschliessender Mazeration auf den Schalen während 12 Stunden bei einer Temperatur von 15°C. Sanftes abpressen des Mostes mit anschließender Klärung durch statisches Dekantieren. Alkoholische, temperaturkontrollierte Gärung für 8 - 10 Tage bei 16 - 18 °C. Ausbau auf der Hefe "sur lie" im Stahltank mit periodischer Bâtonnage während mindestens vier bis fünf Monaten.