



SAUVIGNON VENEZIA GIULIA LANDWEIN

SAUVIGNON 100%

Der Sauvignon ist ein Weißwein von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen in seiner Jugendlichkeit. Der Nase bietet er mit schöner Intensität die Duftnoten des Paprikablattes und der Tomate; noch stärker ist die Holunderblüte wahrnehmbar. Er hat einen langen Abgang, ist ausgeglichen und elegant. Ein harmonischer Wein von guter Struktur. Der Rebstock benötigt viel Pflege, um das hohe Qualitätsniveau zu erreichen. Er befindet sich in der Gemeinde von San Quirino (PN) in dem kleinen Vorort von San Foca, in unmittelbarer Nähe des Gebirgsflusses Cellina. Dieses Gebiet bezeichnet man die „Alti Magredi“. Es befindet sich in einer Höhe von 180 m über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, um die Duftnoten zu bewahren. Die Weinbereitung vollzieht sich in thermoregulierten Edelstahlzisternen, in denen eine leichte Mazeration von 6/8 Stunden und die alkoholische Gärung stattfinden.

TERROIR: Flusskies und Geröll

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol

EMPFOHLENER VERZEHHR: in 2/3 Jahren

TRINKTEMPERATUR: 12/13 Grad

ABGEFÜLLTE FLASCHEN: 6500 à 0,75l

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

Er ist perfekt als Aperitifwein für die Begleitung von Vorspeisen, Spargel, Eier- und Fischspeisen



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it