



stocco
CC
C



SAUVIGNON DI MERIS

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Dieser Wein strömt intensive Düfte von Pampelmuse, Linde, Salbei und Grünpaprika aus. Ein Wein mit guter Säure, ideal als Begleiter zu Krustentieren, Fischfritüre, Omeletten und Kräuterrisotto. Kühl servieren.

Boden:

flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

Erziehungssystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,75 l

Weinbereitung:

Kaltmischung der abgebeerten Trauben, sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Stahl, Batonnage und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe (sur lie)