

SAUVIGNON - Friuli Isonzo DOC

Bellanotte



Ecco un Sauvignon !!! Le note aromatiche non mancano di certo, ma non sono così invadenti, anzi, qui il peperone è giallo più delicato, ma cosa molto particolare sono le note fruttate che emergono, dalla pesca matura al mango, all'albicocca, all'ananas. E al gusto conferma le stesse caratteristiche: sorretto da una buona spalla si offre pieno e fresco/morbido in perfetto equilibrio, senza strafare nelle sue possibilità espressive ma sicuramente lasciando in bocca una sensazione assai piacevole e distensiva. In vino così si può tranquillamente abbinare a crostacei a vapore, capesante gratinate, acciughe fresche al verde, ravioli di pesce, filetto di pescatrice al burro e capperi.

There is a Sauvignon!!! There are aromatic notes, but they are not intrusive because there is a yellow and delicate pepper with particular fruity notes, from ripe peach to mango, apricot, pineapple. You can find the same properties by tasting it: a good acidity, full and fresh/smooth in perfect balance, supported by expressive skills. This wine leave in your mouth a pleasant and long sensation. This wine can be matched to steamed shellfish, scallops au gratin, fresh anchovies, ravioli with fish, frogfish fillet with butter and capers.

Hier ist ein Sauvignon!!! Es gibt aromatische Hinweise, die nicht aufdringlich sind: Pfefferschote ist gelb, zart und mit fruchtige Aromen wie reifer Pfirsich, Mango, Aprikose, Ananas. Der Geschmack entspricht dem Geruch: gute Säure, voll und Frisch/weich mit Gleichgewicht, mit Ausdrucksmöglichkeiten. Es bleibt am Ende ein angenehmes Gefühl. Wir empfehlen mit folgende Speisen zu kosten: gedämpfte Muscheln, gratinierte Jakobsmuscheln, frische Sardellen, Ravioli mit Fisch, Seeteufelfillet mit Butter und Kaper.



Qualifica	DOC Friuli Isonzo
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcereo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Sauvignon
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	30 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Colore giallo paglierino intenso con evidenti venature verdognole
Olfatto	Note fruttate che emergono, dalla pesca matura al mango, all'albicocca, all'ananas
Sapore	Sorretto da una buona spalla si offre pieno e fresco/morbido in perfetto equilibrio
Gradazione alcolica	13% vol
Temperatura di servizio	12-14 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Crostacei a vapore, capesante gratinate, acciughe fresche al verde, ravioli di pesce

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravels are present
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Sauvignon
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	30 years
Vinification	Fermentation at controlled temperature
Ageing	Steeltanks for 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Intensive Straw yellow colour with noticeable greenish reflections
Bouquet	Fruity notes from ripe peach to mango, apricot, pineapple
Palate	A good acidity, full and fresh/smooth in perfect balance
Alcohol	13% vol
Serving temperature	12-14 °C
Storage	Bottle stored horizontally at constant temperature 16-18 °C
Match	Steamed shellfish, scallops au gratin, fresh anchovies, ravioli with fish

Anbaugebiet	DOC Friuli Isonzo
Gemeinde	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Es zeichnet sich durch estreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Sauvignon
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	30 Jahre
Vinifikation	Gärung by kontrollierter Temperatur
Ausbau	Stahltank für 5 Monate
Flaschereifung	5 Monate
Anblick	Strohgelbfarbe mit grünlichen Reflexen
Geruch	Fruchtig, reifer Pfirsich, Mango, Aprikose, Ananas
Geschmack	Guter Säure, voll und frisch/weich mit Gleichgewicht
Alkoholgehalt	13% vol
Trinktemperatur	12-14 °C
Lagerung	Liegende Flasche, Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Gedämpfte Muscheln, gratinierte Jakobsmuscheln, frische Sardellen, Ravioli mit Fisch