



VULCAIA SAUVIGNON

Typ: *Trockener Weißwein*

Gebiet: *Soave Classico
und Pedemontana*

Rebsorten: *Sauvignon 100%*

EIGENSCHAFTEN DER WEINBERGE

GEMEINDE:	Monteforte d'Alpone und Soave (Monte Foscario). San Bonifacio
FLÄCHE:	6 ha
HÖHE:	ca. 30 bis 150 M. ü.d.M.
LAGE:	Süden / Sued-Westen
NATUR DES BODENS:	Basalt lavisch (vulkanisch) und Schwemmland
ERZIEHUNGSSYSTEM:	GDC Geneva Double Curtain / Lyre
DICHTE:	4500 Rebstock /ha
ALTER DER WEINBERGE:	10 - 20 Jahre
DURCHSCHNITTSERTRAG:	70 hl / ha

WEINLESE

Von Hand vorgenommen
Jährliche Produktion: ca. 20.000 Flaschen

WEINHERSTELLUNG

Kelterung und Abbeeren der Trauben Maischgärung für circa 3 Stunden.
Auspressung. Der Most wird kaltstatisch geklärt (Absetzenlassen) für 12
Stunden. Leichte Filtration in Stahlfässern vor der Flaschenabfüllung.

EINDRÜCKE

Die Farbe ist intensiv gelb. Nase: Agrumen und süßen Blumen. Mineral Gaumen,
Geschmack nach Trockenfrüchte und Agrumen. Langer und Anhaltender
Nachgeschmack. **GASTRONOMIE VERBINDUNGEN**
Kaninchen, Omlette mit Spargeln, Gemüse.

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

