AI GALLI

SAUVIGNON

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

WEINTYP: Stiller Weißwein

REBSORTE: Sauvignon 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

REBERZIEHUNG: Guyot

VINIFIKATION: Weißweinbereitung der Trauben durch sanftes Pressen. Der erhaltene Most wird in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage vergoren wird. Die Reifung erfolgt einige Monate lang auf dem Geläger in Edelstahltanks, bis der Wein in Flaschen abgefüllt wird. Es folgt eine zweimonatige Ruhezeit in der Flasche.

CHARAKTERISIERUNG: Mehr oder weniger blass strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Zart aromatischer Duft, der an gelbe Paprika und an Tomatenblätter erinnert und elegante Zitrusnoten aufweist. Der Geschmack ist trocken, elegant und geschmeidig, mit einer angenehmen Geschmacklichkeit.

GENUSSEMPFEHLUNG: Eleganter Wein, optimal zu rohem Schinken, Vorspeisen und leichten, zarten Fischhauptgerichten.

ALKOHOLGEHALT: 13.0% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 8-10 °C

LAGERUNG: 2/3 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6, 12

FORMAT (CL): 75