

RONCO DEL GELSO

SAUVIGNON "SOTTOMONTE"

DOC Friuli Isonzo Rive Alte



Sauvignon ist eine Rebsorte, die sich sowohl im Anbau als auch in der Weinbereitung als schwierig erweist, aber genau deshalb gibt sie eine gewisse Genugtuung. Die Weinberge befinden sich in Cormons, am Fuße des Hügels, wo die Böden tiefer und schlammiger sind und die Feuchtigkeit besser behalten. Dieser Wein ist trotz hohen Alkohol- und Säuregrads voll, geschmeidig und ausgewogen. Er besitzt zarte aromatische Noten, die für diese Sorte typisch sind. Er wird in ovalen 25-hl-Fässern auf Vollhefe ausgebaut und im Herbst im Jahr nach der Lese in Flaschen abgefüllt. Es handelt sich um einen vertikalen, nie mediterranen Wein, der mehr als andere Weine am Gaumen das einhält, was die Nase versprochen hat, und zwar Ausgewogenheit und Eleganz.

AM WEINBERG

Anbaudichte: 5700 Stöcke/ha

Erziehungsform: Guyot

Vorhandene Klone: R3, 242, 277, 108

Produktion je Stock: 0,8 – 1,0 Kg

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißweinbereitung

Mazeration: 12-18 Stunden Kaltmazeration in der Presse

Fermentation: bei geregelter Temperatur (19°C) mit ausgewählter Hefe

Aufbewahrung und Lagerung: 12 Monate lang in großen Eichenholzfässern (25 hl)

Milchgärung: Ohne Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Geeignet zu gebratenem Weißfisch, Spargel, Meeresfrüchten, Krustentieren und Gerichten mit Gewürzkräutern, wie Thymian und Rosmarin.