



# CASALI MANIAGO



## Sauvignon

- Rebsorte** *Sauvignon in der reinsten Form. Französische Rebsorte, die seit 1900 in Friaul angebaut wird.*
- Lage des Weinbergs** *Hügelland des Weingutes Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD), D.O.C.-Anbaugebiet Colli Orientali del Friuli. Hügel und Vorhügelland eozänischen Ursprungs (das vor rund 40 Millionen Jahren entstanden ist), bestehend aus der charakteristischen "ponca" d.h. aus den sich abwechselnden Mergel- und Sandstein-Schichten. Nordhanglage.*
- Anbausystem** *Cappuccina und ‚Guyot‘ mit sehr wenigen Augen.*
- Weinbereitung** *Mittels sofortiger Trennung des Mostes von den Schalen mit sanfter Pressung. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur (18°C), damit sich die sortentypischen Düfte entwickeln und entfalten können.*
- Eigenschaften** *Glänzende strohgelbe Farbe. Mäßig aromatischer Duft, der an Zitrusfrüchte, Paprika und Tomatenblätter erinnert. Würzig und fein am Gaumen mit angenehmem und anhaltendem Nachgeschmack.*
- Gastronomische Empfehlungen** *Wein zu leichten Vorspeisen, raffinierte erste Gänge, aber auch zu schmackhaften Nudel- und Reisgerichten (mit Spargel etc.). Empfohlene Serviertemperatur bei ca. 12°C.*

