

TORREALE

Cividale del Friuli - www.torreale.it - info@torreale.it

SAUVIGNON

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Rebsorten: 100% Sauvignon, angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls.

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet.

Vinifizierung: Die Trauben werden gepresst und abgerebelt; die Temperatur wird auf 14°C gebracht. Mit einer sanften Pressung wird der Most von den Schalen getrennt und es erfolgt eine Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks.

Alkoholgehalt: 13,00%.

Organoleptische Eigenschaften: Von hellem Strohgelb, mit grünlichen Reflexen, intensiv und voll im Duft; sowohl im Bouquet als auch im Geschmack erinnert das Aroma an exotische Früchte, an gelbe Paprikaschoten und Melone.

Gastronomische Empfehlungen: Idealer Begleiter zu Risotti mit Spargeln und Meeresfrüchten, Scampi; Pastagerichten mit Fischsossen; hellem Fleisch mit Sosse; Gemüsesuppen, Omlett mit Kräutern.

Serviertemperatur: 10°-12°C.