

SAUVIGNON „RAIF“

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



SORTE SAUVIGNON

ANBAUGEBIET Ausgewählte Lagen an den südwestlichen Hängen der Ortschaft Pinzon (350 m) sowie den Südosthängen von Penon (500m), einer kleinen Fraktion der Gemeinde Kurtatsch.

ERZIEHUNGSFORM Die wichtigsten Aromen des Sauvignon stammen aus aromatischen Verbindungen die in der Beere gebildet werden. Deshalb ist die Pflege der Weinberge bei dieser Rebsorte von besonderer Wichtigkeit und alle unsere Weinberge sind deshalb im modernen Guyotsystem angepflanzt.

BODENBESCHAFFENHEIT Kalkschotterböden und Lehmböden mit unterschiedlichem Sandgehalt.

ERTRAG 60 hl/ha an Guyot

WEINBEREITUNG Die Lese erfolgt in kleinen Bins, über ein Rüttelpult bzw. Förderband werden die Trauben (entrappt oder als ganze) ohne jeglichen Einsatz von Pumpen auf die Presse befördert. Die Trauben werden sanft gepresst und der Most durch natürliche Sedimentation entschleimt und bei konstanter Temperatur (18°-21°) mit Trockenreinzuchthefen vergoren.

WEINBESCHREIBUNG Leuchtende gelb-grüne Farbe, wunderschönes Bukett nach Feigen, Brennnesseln und unverkennbarer Duft nach Holunderblüten. Ein eleganter, harmonischer und saftiger Wein mit angenehm mineralischen Säurespiegel und einem zarten Nachgeschmack. Passt zu Spargel, Meeresfrüchten, Fisch und Hummer bis hin zu leicht gewürzten Gerichten aus hellem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR 10°-12°C

LAGERFÄHIGKEIT 2-3 Jahre

WEINANALYSE	Alkohol	13,0 % Vol.
	Säure	6,2 g/l
	Restzucker	2,0 g/