SCHRECKBICHL
COLTERENZIO
VINUM EXCELLENS

Sauvignon Blanc LAFÓA

Ein Sauvignon, geprägt von der Hügellandschaft und mit unverkennbarem Stil, der Frucht und Säure betont. In der Struktur geschmeidig, etwas ungestüm; nach mehrjähriger Flaschenreife fein ausgewogen, ohne die kernige Frische zu verlieren.

Beschreibung:	Sehr intensive Fruchtnoten, die an Holunder, Akazienblüten und Salbei erinnern; verbunden mit feinen Holzaromen; ein Wein mit kerniger Säure und anhaltendem Abgang. Alterungspotenzial: 6-10 Jahre.
Empfohlene Speisen:	Idealer Begleiter der Kräuter und Fischküche. Würzige Gerichte aus weißem Fleisch und Frischkäse. Serviertemperatur: 12-14° C.
Traubensorte:	Sauvignon blanc.
Weinberge:	Die Reblagen befinden sich auf einem eher trockenen Standort, mit optimaler Sonneneinstrahlung und einem sandig, schottrigem Moränenboden.
Ertrag:	45 hl/ha
Vinifizierung:	Nach kurzer Mazerationszeit werden die vollreifen Trauben schonend gepresst. Der Most gärt zur Hälfte im Edelstahlgebinde während der restliche Teil im Holzfass/Barriques ausgebaut wird. Nur dieser zweite Teil vollzieht teilweise den biologischen Säureabbau. Nach ca. 8-monatiger Reifezeit auf der Hefe kommt es zur Assemblage und der Wein wird mit viel Sorgfalt auf die Flaschen gefüllt.

Kellerei Schreckbichl Gen. Landw. Ges. | Weinstraße 8 I-39057 Girlan (BZ)
Cantina Colterenzio Soc. Agr. Coop. | Strada del Vino 8 I-39057 Cornaiano (BZ)
Tel. +39 0471 664 246 – Fax +39 0471 660 633
www.colterenzio.it – info@colterenzio.it