



SAUVIGNON LISON PRAMAGGIORE

Denominazione di Origine Controllata

WEINTYP: Stiller Weißwein

REBSORTE: Sauvignon 100%

ANBAUGEBIET: Pramaggiore, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig

REBERZIEHUNG: Guyot

STOCKDICHTE: 4.500 Rebstöcke pro Hektar

TRAUBENERTRAG: 7.000 kg pro Hektar

VINIFIKATION: Manuelle Weinlese in der ersten September-Dekade. Es folgt eine kurze Mazeration vor der Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der erhaltene Most wird in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage vergoren wird. Die Reifung erfolgt einige Monate lang auf dem Geläger in Edelstahltanks, bis der Wein in Flaschen abgefüllt wird. Es folgt eine zweimonatige Ruhezeit in der Flasche.

CHARAKTERISIERUNG: Mehr oder weniger blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Dichtes Bouquet, das nach gelbem Obst und den Blüten von reifem Holunder und reifer Johannisbeere duftet. Frischer Geschmack, geschmeidige Vollmundigkeit, elegant und anhaltend im Abgang. Verführerisch aufgrund seiner angenehmen Schmackhaftigkeit.

GENUSSEMPFEHLUNG: Wein mit großer Eleganz und Finesse. Er passt zu Häppchen mit rohem Fisch und Gemüse, Vorspeisen mit Fisch, Krustentieren und zarten Gerichten im Allgemeinen.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C

LAGERUNG: 2/3 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75