

# SAUVIGNON

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

## WEINBEREITUNG

Eine sorgfältige Auswahl der Trauben geht der manuellen Ernte voraus. Eine kurze, nur einige Stunden dauernde Kaltmaische extrahiert die Aromen, die den zukünftigen Wein charakterisieren. Es folgt die Separation von Most und den festen Bestandteilen, die statische Klärung und die Fermentation bei kontrollierter Temperatur. Der durchgeseigte Wein bleibt auf der Feinhefe, bis er gefiltert und auf Flaschen gezogen wird.

## VERKOSTUNG

Strohgelb mit einer Tendenz zu goldfarben, intensiver und charakteristischer Duft nach exotischen Früchten, gelben Blüten und Tomatengrün. Dem Gaumen präsentiert er sich trocken, mit warmer Anmutung, harmonisch, mit guter Schmelzigkeit aufgrund seines relativ hohen Alkoholgehalts. Mineralisch, komplex und elegant, zeigt er seine ganze Stärke und wundervollen Eigenschaften, die ihm der Weinberg ursprünglich verliehen hat.

## SPEISENKOMBINATIONEN

Er ist ideal, um Gemüse, Creme- und samtige Gemüsesuppen sowie Salate zu begleiten und ist hervorragend in Kombination zu Spargel. Es passt gut zu jungem Käse, Schalentieren und Carpaccio aus Fisch.

## REBSORTEN

Sauvignon

## PRODUKTIONSGBIET

Provinz Pavia

## KULTIVIERUNG

Biologisch zertifiziert

## MEERESHÖHE

300 m

## AUSRICHTUNG

Nordost

## BODENTYPOLOGIE

Mariner Ursprung, kalkhaltiger Mergel, lehmig, schlickig-lehmig

## ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

## ERNTE

Manuell in Kassetten

## PFLANZDICHTHE

4.500 Reben/ha

## PRODUKTION

5.500 kg/ha

## ALKOHOLGEHALT

14,0% Vol.

## SERVIERTEMPERATUR

8° - 15°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT  
IT BIO 007  
OPERATORE CONTROLLATO  
N° 1521



KARTONS  
6 Flaschen à 75 cl



Starke Temperaturschwankungen vermeiden und nicht dem direkten Sonnenlicht aussetzen. Kühl und lichtgeschützt aufbewahren.

FRADÉ

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia  
info@fradewine.it • www.fradewine.it