

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 durchgegangene 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

PFLANZDICHT

4.500 Reben/ha

PRODUKTION

5.500 kg/ha

REIFUNG JAHRGANG 2021

12 Monate in Stahl und 6 Monate in der Flasche

REIFUNG JAHRGANG 2023

6 Monate in Stahl und 2 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT JAHRGANG 2021

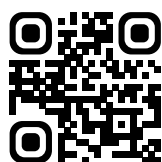
13,5% Vol.

ALKOHOLGEHALT JAHRGANG 2023

13% Vol.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 15°C



KARTONS

6 Flaschen à 75 cl



FRADÉ
vignaioli bio

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

bioagricert

