



SAUVIGNON

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Klassisch

SORTE: Weiß

BEZEICHNUNG: SAUVIGNON IGT VENETO

CHARAKTER: Der Wein präsentiert sich mit zartem Strohgelb mit leicht goldenen Reflexen und einem zarten aromatischen Bouquet, das an gelbe Paprika, exotische Früchte und Muskatnuss erinnert. Von Geschmack her ist elegant und samtig. **WEINBAU:** Reberziehung mit Kordon-Zapfenerziehung mit einem Bestand 3500 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Der Most bleibt 12 Stunden lang bei einer Temperatur von 10 °C auf der Maische stehen und dann vom Trester getrennt. Nach dem schonenden Pressen erfolgt die Gärung bei 16 °C in Stahlbehältern. Nach der Gärung reift er noch ca. 3 Monate auf der Feinhefe und wird dann im März in Flaschen abgefüllt.

ERTRAG: 120 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 12,5%

EMPFEHLUNGEN: Sehr empfehlenswert zu Fischvorspeisen, ersten Gängen mit Kräutern und Fisch und Hauptgerichten mit leicht salzigem weißem Fisch. Ausgezeichnet auch alleine für sich genossen.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C

FORMAT: 0,75 LT



10-12 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

