



# COLLIO SAUVIGNON *Pàjze*



**KLASSIFIZIERUNG:** Weißwein mit DOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

**HERSTELLUNGSGBIET:** COLLIO

Gemeinde von San Floriano del Collio – Ortschaft Ascì, Ortschaft Bivio

**ANGEPFLANZET FLÄCHE:** 2,00 Hektare

**TRAUBENSORTE:** 100% Sauvignon

**BODEN:** Hügelig, bestehend aus mergel- und sandsteinhaltigen Schichtboden eozäner Herkunft

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 60 – 70 Zentner

**ZIEHFORM:** Doppelstreckbogen

**WEINLESE:** Handweinklese, bis zum 20. September

**VINIFIZIERUNG:** Abbeeren und Quetschen der Trauben und darauffolgende pellikulare Mazeration für mindestens 12 Stunden bei 10 °C. Sanftpressen und Mostreinigung zur statischen Dekantierung. Alkoholische Fermentation für 8-10 Tagen bei kontrollierter Temperatur bei 16-18 °C.

Reifung der Feinhefe "sur lie" in Edelstahlbottichen mit Batonnagezeit für mindestens vier-fünf Monate

**ALKOHOLGEHALT:** 13 – 14% Vol. (je nach Jahrgang)

**FARBE:** Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen

**DUFT:** stark und persistent, erinnert an tropisches Obst, Ananas, Paprika, Tomatenblatt, Salbei, Pfefferminz

**GESCHMACK:** Sehr gut strukturiert, trocken, lebendig, warm nach Alkohol, weich und fruchtig

**GASTRONOMISCHEN EMPFEHLUNGEN:** Idealer Begleiter zu Vorspeisen, kräftigen Hauptgerichten, Meeresfrüchten und Krustentieren

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 – 12 °C