Kellerei Schreckbichl Gen. Landw. Ges.
Weinstraße 8 I-39057 Girlan (BZ)
Produttori Colterenzio Soc. Agr. Coop.
Strada del Vino 8 I-39057 Cornaiano (BZ)
Tel. +39 0471 664 246 – Fax +39 0471 660 633

www.colterenzio.it – info@colterenzio.it

Sauvignon Blanc LAFÓA 2013

Ein Sauvignon, geprägt von der Hügellandschaft und mit unverkennbarem Stil, der Frucht und Säure betont. In der Struktur geschmeidig, etwas ungestüm; nach mehrjähriger Flaschenreife fein ausgewogen, ohne die kernige Frische zu verlieren.

Beschreibung: Sehr intensive Fruchtnoten, die an Holunder, Akazienblüten und Salbei erinnern; verbunden mit feinen Holzaromen; ein Wein mit kerniger Säure und anhaltendem Abgang.
Alterungspotenzial: 6-10 Jahre.

Empfohlene Speisen: Idealer Begleiter der Kräuter und Fischküche. Würzige Gerichte aus weißem Fleisch und Frischkäse.
Serviertemperatur: 12-14° C.

Traubensorte: Sauvignon blanc.

Weinberge: Die Reblagen befinden sich auf einem eher trockenen Standort, mit optimaler Sonneneinstrahlung und einem sandig, schottrigem Moränenboden.

Ertrag: 45 hl/ha

Vinifizierung: Nach kurzer Mazerationszeit werden die vollreifen Trauben schonend gepresst. Der Most gärt zur Hälfte im Edelstahlgebinde während der restliche Teil im Holzfass/Barriques ausgebaut wird. Nur dieser zweite Teil vollzieht teilweise den biologischen Säureabbau. Nach ca. 8-monatiger Reifezeit auf der Hefe kommt es zur Assemblage und der Wein wird mit viel Sorgfalt auf die Flaschen gefüllt.

Analysenwerte:

Alkohol	14,49%	Vol
Gesamtsäure	6,4	g/l
Zuckerfreier Extrakt	20,77	g/l

SCHRECKBICHL
COLTERENZIO