

DODIS

SAUVIGNON

I.G.T. Venezia Giulia



Rebsorten: 100% Sauvignon angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet

Vinifizierung: Die Trauben werden gepresst und abgerebelt. Die Temperatur wird auf 14°C gebracht. Mit einer sanften Pressung wird der Most von den Schalen getrennt und es erfolgt eine Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks

Alkoholgehalt: 13.00%

Organoleptische Eigenschaften: Von hellem Strohgelb, mit grünlichen Reflexen, intensiv und voll im Duft. Sowohl im Bouquet als auch im Geschmack erinnert das Aroma an exotische Früchte, an gelbe Paprikaschoten und Melone

Gastronomische Empfehlungen: Idealer Begleiter zu Risottos mit Spargeln und Meeresfrüchten, Scampi, Pasta Gerichten mit Fischsoßen, hellem Fleisch mit Soße, Gemüsesuppen und Omeletts mit Kräutern

Serviertemperatur: 8°-10°C