



LA

QUERCIOLANA

Camporso

• IL SAUVIGNON •



Bezeichnung: Sauvignon dell'Umbria IGP

Gebiet: Rebflächen in Panicale (PG)

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Anbaujahr: 2014

Produktionsjahr: 2020

Bodentyp: Lehmhaltig

Exposition: Süd-Ost

Höhenlage: 200 m ü.d.M.

Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 50 Doppelzentner Trauben

Ernte: Handlese mit Sammlung in kleinen Kisten mit jeweils ca. 18 kg

Alkoholgehalt: 13,5°

Serviertemperatur: 12-14°C

Weinherstellung: Komplettes Entrappen, 24 Stunden lang Maischegärung auf der Schale bei kontrollierter Temperatur, Gärung in ungarischen Eichenfässern à 225 l, Verbleib auf dem Feintrub mit wöchentlicher Aufwirbelung für ca. sechs Monate

Ausbau: In Barriques für weitere 4 Monate

Formate: 0,75 l und 1,5 l

Servierempfehlung: Halbgereifter Käse, Kürbiscremesuppe, rohe Krustentiere, Fisch-Carpaccio, Apfelkuchen

Verkostungsnotizen: Die Farbe ist ein strahlendes Goldgelb, in der Nase komplex, fruchtig, blumig und gleichzeitig würzig, mit Noten von sehr reifer Mango, Litschi, aber auch Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Buchsbaum und Ginster, Vanille; zarte Balsam- und Gewürzaromen. Auf der Zunge weich und rund, getragen von der richtigen Säure, die ihn frisch und würzig, voll, lang und anhaltend macht.

LA QUERCIOLANA
Azienda Agricola Agrituristica

Via Vienne, 4 - 06064 Panicale (PG) Italia - Tel./Fax: +39 075 837477 - Cell. +39 393 0261934
www.laquercirolana.it - info@laquercirolana.it