



SAUVIGNON

Aus Frankreich stammend, d.h. genauer gesagt aus dem Gebiet der Loire und Gironde, hat sich dieser Wein in geringen Mengen vor allem in den 80-er Jahren ausgebreitet und wurde zur Geltung gebracht. Hinsichtlich unserer Produktion verkörpert er ein wenig die Herausforderung unter unseren Weißweinen. Vielleicht handelt es sich dabei um den Wein, der am stärksten unsere Neugier erweckt und uns veranlasst, die spezifischen Elemente zu finden, die notwendig sind, um die edelsten Formen dieser Sorte zum Ausdruck zu bringen. Dieser Wein stammt aus den Trauben des Sauvignon unseres Weinbergs Sanròc (in 430 m Höhe, Hügel des Trento), angrenzend an den Gewürztraminer, den wir sorgfältig bei kurzer Weiche in der Presse, vor Sauerstoff geschützt, um eine Oxidation der Aromen zu vermeiden, zu Weißwein verarbeiten, der danach gärt und dann auf eigenen Hefen in Behältern aus Holz bis zum Abfüllen in Flaschen gegen April reift. Wir bieten diesen Wein derzeit als Jahrgangswein an, jedoch weist er eine gute Haltbarkeit auf und gibt mit der Zeit das Beste von sich.



Organoleptische Angaben

FARBE: strohgelb.

DUFT: intensiv und sortentypisch an der Nase, mit typischen grünen Duftnoten.

GESCHMACK: geschmackvoll, salzig, mit der richtigen Säure, fruchtig, lang.



Wird bei 9-12 °C Temperatur getrunken.

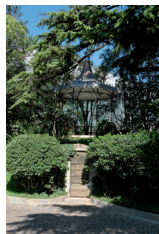


Guter Aperitif, passt zu Vorspeisen, Spargel, Fisch mit Sauce und leichtem Käse.





BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com