



Sauvignon

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it / info@venchiarezza.it

ソーヴィニヨン

概要

ソーヴィニヨン・ブランの扱いは、畑での栽培においても、またカンティーナにおいても、特に注意を払う必要のあるデリケートな品種です。扱いを怠ると粗悪な仕上がりにもなりかねない、繊細さが同品種の特性といえます。

ブドウ品種

ソーヴィニヨン・ブラン

ブドウ栽培について

平均樹齢: 10年
植樹密度: 4,500本
仕立て方法: シングル・グイヨー
生産量: 8,000リットル/1ヘクタール
収穫時期: 9月初旬

醸造・熟成について

除梗、軽く压榨後、モストは発酵過程に入る前に果皮とともに5°Cの低温に24時間置く。その後、14-16°Cに保たれたステンレスタンク内でゆっくりと発酵させる。ワインは翌春まで酵母と一緒に置かれ、その後瓶詰めする。

特徴

色: 少し緑がかった黄金色。
香り: ダイナミックな熟成香。アロマはトロピカルフルーツ、サンブーカの花、柑橘類など。また、セージやトマトの葉の香りの要素も認められる。
味わい: 余韻の残る生き生きとしたフレッシュ感。

料理との組み合わせ

トマト、アスパラなど、野菜をベースとしたプリモ・ピアット。また、卵料理や甲殻類を使った料理などの相性が良い。

適温

11°C

アルコール度数

12.5%

総酸度

6.0g/1リットル