



Conte Brandolini
D'ADDA

Sauvignon DOC

Erzeuger: Conte Brandolini

Herkunft: Friaul
DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Ortschaft Vistorta di Sacile

Rebsorten: 100% Sauvignon



Ausbau/Reife: temperaturkontrollierte Gärung in Stahltanks mit kurzem Kontakt auf der Schale, 5 Monate Verfeinerung in Zementbehältern auf der Hefe bei wöchentlicher Batonage

Eigenschaften: Strohgelb mit dezenten grünlichen Reflexen
Das Bouquet ist aromenreich mit typischen Noten von grünem Pfeffer, Tomatenblättern Bananen und Melonen.
Der Geschmack ist angenehm, trocken und elegant mit viel Frische und Fruchtigkeit im Mund, und einer feinen, angenehmen Säure.

ideal zu: Gemüseaufläufen und Gemüsesuppen, Spargel, Eiergerichten und allen Fischgerichten.