



Ronco Calaj Sauvignon IGT

Erzeuger: Weingut Rino Russolo

Herkunft: Friaul
Grave del Friuli
Gemeinde San Quirino
Weinberg Ronco Calaj

Rebsorten: 100% Sauvignon blanc
(französische Klone)



Ausbau/Reife: Temperaturkontrollierte Gärung in Stahltank bei ca. 14-16°C nach einer sehr schonenden Pressung, Reifung für ca. 5 Monate im Stahltank auf der Feinhefe.

Eigenschaften: Helles Strohgelb.
Unverwechselbarer Duft nach Holunder, grüner Peperoni, Magnolie, Salbei, Minze, auch Fruchtnoten wie Pfirsich und Aprikose deutlich zu erkennen. Vielschichtig, klar, sauber. Trocken im Geschmack, würzig, aromatisch, mit knackiger Säure, sehr fein und elegant, komplex, schöne Frische, gute Länge und Tiefe.

ideal zu: Aperitif, würzigen Vorspeisen, Suppen, cremigen Saucen, nicht zu reifem Käse, rohem Schinken

Besonderheit: Der Ertrag ist mit ca. 55-60 hl/ha sehr gering.