



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 inahltanks mit kurzem Kontakt auf der Schale, fünf Monate Verfeinerung in Zementbehältern auf der Hefe bei wöchentlicher Batonnage.
Eigenschaften:	Strohgelb mit dezent 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.