



# GRADIS'CIUTTA

robert princic

---

---

## Sauvignon Collio DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Gradis'ciutta</b>
<b>Herkunft:</b>	Friaul-Julisch Venetien Budignacco, Zavognza, Dragica und Ruttars
<b>Rebsorten:</b>	100% Sauvignon
<b>Boden:</b>	Tonhaltig
<b>Ausbau/Reife:</b>	Sanfte Pressung von Trauben, die 24 - 48 Stunden bei niedriger Temperatur mazeriert wurden. Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschließend folgt die Lagerung auf Hefe bis zur Flaschenabfüllung.
<b>Eigenschaften:</b>	Schönes, sattes Strohgelb mit feinen grünlichen Reflexen. Im Duft intensiv, aber zart, erinnert an Holunderblüten, Paprika, Salbei. Am Gaumen lebhaft, frisch und gut strukturiert, mit Anklängen exotischer Früchte wie Ananas im Abgang Serviertemperatur: 8 - 10 °C.
<b>Ideal zu:</b>	Antipasti, Schinkenplatten, Risotto ohne Fleisch, Soufflés und Gemüseaufläufen sowie Eierspeisen und Fischgerichten.
<b>Besonderheiten:</b>	Die französische Rebsorte, die in der Region Sauternes im Bordeaux angebaut wird, kam Mitte des 19. Jahrhunderts in das Gebiet Gorizia (Görz), wo „Ergebnisse erzielt wurden, die alles, was bisher mit anderen Reben weißer Trauben erreicht wurde, übertrafen“, wie Giovanni Bolle 1891 feststellte. „In den fruchtbareren, tieferen und etwas tonhaltigen Böden der Hügel offenbart sich der Sauvignon mit robustem Wuchs und einer konstanten, regelmäßigen Erzeugung.“

