

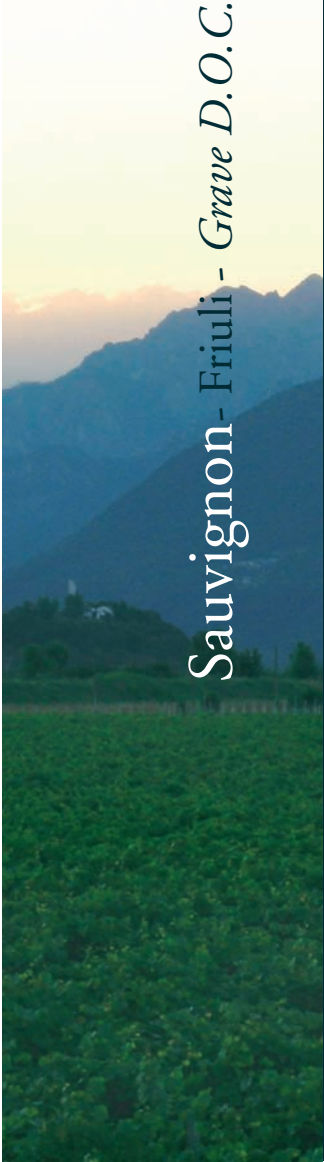
Sauvignon - Friuli - *Grave D.O.C.*



Claps

ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI



Sauvignon - Friuli - *Grave D.O.C.*

# Sauvignon - Friuli - Grave D.O.C.

I luoghi adatti alla coltivazione di un grande Sauvignon sono davvero rari e i Magredi certamente sono tra questi. I pochi grappoli che crescono tra i sassi dell'alta Grave raggiungono una carica aromatica completa. Vinificati con macerazione delle bucce perchè nulla vada perso, ci regalano emozioni uniche.

**Profilo sensoriale:** Colore giallo paglierino con spiccati riflessi verdi, al profumo evidenzia i caratteri specifici della varietà: peperone, pompelmo, bosso, ribes nero. Al palato spinge la sua freschezza acida e la sua lunga sapidità, unita ad una grande eleganza.

**Abbinamenti consigliati:** Si sposa in maniera eccellente con timballi di verdure saporite e si esalta con preparazioni a base di asparagi. Ottimo con pesci salsati e affumicati.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12°C.

**Zona di produzione:** Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

**Vitigno:** Sauvignon 100%

**Composizione del suolo:** Terreni sciolti e aerati composti in gran parte da sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco), portato da successive esondazioni del torrente Meduna.

**Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali:** Gujot e Casarsa con potature invernali rigorose e interventi a verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare; gestione del suolo nel rispetto dell'ambiente. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

**Vendemmia:** Manuale nella seconda decade di settembre.

**Vinificazione:** Macerazione a freddo delle uve in atmosfera controllata, con minimo contatto con l'ossigeno, e spremitura frazionata delle uve con pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

**Conservazione:** A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16°C ed al buio.

**Bottiglia e contenuto:** Bordolese da 0,75 lt.

**Confezionamento:** Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

*Die zum Anbau eines Sauvignon von hoher Güte geeigneten Standorte sind tatsächlich rar und die Magredi gehören gewiss zu denen. Die wenigen Trauben, die zwischen den Steinen des Alta Grave gedeihen, erreichen eine aromatische Fülle. Einmaischen mit Beerenhülsen, damit nichts verloren geht, um uns einzigartige Emotionen zu schenken.*

**Weinbeschreibung:** Farbe strohgelb mit grünem Schimmer, das Bukett hebt die spezifischen Merkmale der Varietäten hervor: Paprika, Pampelmuse, Buchsbaumholz, schwarze Johannisbeere. Mit gutem Säuregehalt und frisch im Geschmack, würzig und sehr elegant.

**Empfohlene Speisen:** ausgezeichnet zu schmackhaften Gemüsepasteten und Spargelgerichten. Optimal auch zu mariniertem und geräuchertem Fisch.

**Serviertemperatur:** 10 - 12° C.

**Anbaugebiet:** Karnische Alpen - Zone Alta Grave Friulana

**Rebsorte:** Sauvignon 100%

**Bodenart:** Lockere und luftige Böden, vorwiegend Kalkkies (der charakteristische weiße Stein) der Grave, der durch Hochwasser des Wildbachs Meduna angeschwemmt wurde.

**Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung:** Gujot und Casarsa, im Winter mit rigorosem Verjüngungsschnitt und Eingriffe an der Vegetation zur Kontrolle des Laubapparats und der Produktion. Schädlingsbekämpfung nach den modernen Geboten der umweltfreundlichen integrierten Bekämpfung; umweltfreundliche Bodenbewirtschaftung.

**Weinlese:** Handlese, in der zweiten Dekade im September.

**Weinbereitung:** Kaltmaische der Trauben in überwachter Umgebung mit minimalem Sauerstoffkontakt, fraktioniertes Pressen mit Pneumatikpresse. Gärung bei Temperaturüberwachung und Ausbau in Edelstahl.

**Aufbewahrung und Lagerzeit:** Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

**Flasche und Kapazität:** Bordeauxflasche 0,75 l

**Verpackung:** Kisten zu je 6 Flaschen in senkrechter Stellung (12 für den U.S. amerikanischen Markt)

  
Claps

ALBINO  
ARMANI  
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Sauvignon - Friuli - Grave D.O.C.

