



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

SAUVIGNON BLANC TREVEZIE IGP

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G.G.A.).



KLASSIFIKATION:

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

REBSORTEN:

Sauvignon Blanc.

BÖDEN:

Hauptsächlich lehmig.

ALKOHOLGEHALT:

12,5% vol

HERKUNFTSGEBIET:

Trevezie ggA-Gebiet: Venetien, Friaul-Julisch Venetien und autonome Provinz Trient.

HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die Trauben werden geerntet, wenn sie die technologische und aromatische Reife erreicht haben. Es folgt sanftes Pressen; der Most gärt bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen. Der Wein ist für den Genuss in jungem Alter bestimmt.

SENSORIK:

Dieser gelbe Wein mit grünlichen Reflexen ist frisch mit einem Hauch von Pfeffer, Spargel, Salbei und wilder Minze und erinnert an Aromen von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen ist er anhaltend, reich an Mineralien.

ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Perfekt zu Gerichten mit viel Gemüse, Spargel, Risotto und Fettuccine mit Garnelen und Zitrone. Es passt sehr gut zu hellem Käse, insbesondere zu Ricotta. Bei einer Temperatur von 10–11 °C servieren.

LOGISTIKDATEN:

Marin - 95 Kartons (5 Lagen mit jeweils 19 Kartons) - Einheiten pro Palette: 570 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com