



CASALI  
MANIAGO

SINCE 15<sup>TH</sup> FEBRUARY 1585

# Sauvignon Blanc

*Friuli Colli Orientali*  
*denominazione di origine controllata*

## Trauben

Sauvignon blanc.

## Weinberg

Standort am Fuß der Hügel im Gemeindegebiet von Buttrio (UD). Grundstück hauptsächlich aus mergelig-toniger Struktur.

## Weinbereitung

Durch sanftes Pressen der Trauben und sofortige Trennung des Mosts von den Schalen. Kontrollierte Gärung bei niedriger Temperatur (16°C), um die Entwicklung und Erhaltung der charakteristischen sortentypischen Aromen der Rebsorte zu fördern.

## Reifung

In Betontanks auf der Hefe ('sur lies') gelagert, mit regelmäßigen Aufrührungen. Danach, nach der Abfüllung, in unserem fünfhundert Jahre alten unterirdischen Weinkeller auf dem Familiengut.

## Visuelle Prüfung

Helles, glänzendes Strohgelb.

## Geruchsprobe

Rebsorte mit aromatischem Duft, der an Zitrusfrüchte, grüne Paprika und Tomatenblätter erinnert.

## Geschmacksprobe

Am Gaumen salzig und fein, mit einem angenehmen mineralischen und anhaltenden Nachgeschmack.

## Paarungen

Ein Wein für leichte Vorspeisen, raffinierte erste Gänge, aber auch herzhaftes Pasta und Risotto (mit Spargel usw.). Generell hervorragend zu Fischgerichten.

## Langlebigkeit

Kann sofort genossen werden und erreicht bereits im ersten Jahr den Höhepunkt seines aromatischen Charakters. Entwickelt sich dann mit großer Eleganz und kann problemlos über vier Jahre in der Flasche reifen.

## Service

Bei kühler Temperatur genießen (12 °C).

