



Sauvignon Blanc D.O.C.

Type	Droge witte wijn
Stijl	Light bodied
Wijnhuis	Berto & Fiorella
Regio	Friuli
Subregio	Friuli
Druif	Sauvignon Blanc
Grondsoort	Resten uit zandsteen
Jaartal	2022
Pairings	Asperges, Soep, Visgerechten
Inhoud	0.75L
Alcohol	12.5%



De druiven van de Sauvignon Blanc van Berto & Fiorella worden geoogst in de laatste tien dagen van augustus en de eerste tien dagen van september. Vervolgens worden ze voorzichtig ontsleed en kort gemacereerd. Daarna worden ze zacht geperst en het resulterende sap wordt geklaard. Het sap wordt verdeeld in twee delen: één deel fermenteert bij een gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen containers, terwijl het andere deel fermenteert in middelmatig getoaste eiken vaten. Na de fermentatie blijft de wijn zes maanden op de fijne droesem. De gebottelde wijn wordt opgeslagen in temperatuur gecontroleerde ruimtes. De kleur is gelig met groene tinten; vol, helder en fris. In de neus is de wijn sterk, typisch, elegant en complex. De rijkdom van de aroma's benadrukt fruitige noten van zwarte bes, passievrucht, witte meloen; vlierbloesem; kruidige tonen van chili en gember; en de frisheid van oregano en muntblaadjes. Variëteitsnotities van buxus en tomatenblad combineren met lichte citrusaccenten van limoen en grapefruit. Constant in ontwikkeling. In de mond is deze Sauvignon Blanc breed, fris, rijk en gebalanceerd. De complexiteit van de aroma's komt uitstekend overeen in de mond. Hints van limoen en salie mengen zich met een explosie van tropisch en rijp fruit. Grote frisheid, aangename ziltigheid en gebalanceerde zuurgraad. Lange en progressieve afdrank met minerale hints, opmerkelijk persistent. Serveertemperatuur: 13-15°C