



"Pian Craie" Sauvignon Blanc DOC Piemonte

Il Falchetto
Italien, Piemonte

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, 10% des Weines Ausbau für mehrere Monate auf der Feinhefe in französischen Barriques

Charakter

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen; im Duft intensive Frucht- und Floralaromen, erinnern an Holunder, Akazienblüten und Salbei, feine crèmige Noten vom kurzen und partiellen Holzfassausbau; auf dem Gaumen viel feine und elegante Sauvignon-Frucht, Nuancen von Passionsfrucht und Holunder, schön balancierte und subtile Crèmigkeit, fühlt sich jederzeit frisch und gleichzeitig füllig an, wunderbar dezente Säure umspielt den Gaumen und wirkt mit viel Schmelz; seine erfrischende Arte verweilt lange im Mund

Terroir

Einzellage Pian Craie (Kreide-Lage)
Die Rebstöcke für den Sauvignon Blanc wachsen auf einer Parzelle, die sich durch einen hohen Kalkanteil im Untergrund auszeichnet. Darüber liegt eine dünne, sandige und gleichzeitig nährstoffarme Schicht, wie sie im Piemont typisch ist.

Konsumhinweis

Fisch mit kräftiger Sauce, geräucherter Fisch, Krustentiere wie Hummer, Garnelen, asiatische Gerichte, Gewürze wie Curry, Ingwer, Safran, Ziegen-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	2024 - 2028
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2019	Gambero Rosso	1/3
------	---------------	-----