

SAUVIGNON TORRE ROSAZZA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Torre Rosazza
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1974
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 90 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Genagricola S.P.A.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Luca Zuccarello
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Friaul-Julisch-Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Colli Orientali del Friuli)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie(s))
Sauvignon Blanc (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
17,60
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
32,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
74,00
- ▶ **ph** (pH)
3,30
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



SAUVIGNON TORRE ROSAZZA 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15-20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.550
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Mergel, Sandsteinschichten
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
160-170 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima conditon)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.800 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
7°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Gedünstet, Sushi, Tunfisch / Käse: Kräftig
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Angenehmes helles Strohgelb; aromatische Nase mit Zitrusfrüchten, vor allem Grapefruit. Im Mund ausdrucksstark, wohlgeschmeckend, belebend, gutes Säurespiel. Hinterlässt viel Eindruck am Gaumen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)

Località Poggioibello, 12
33055 Oleis (UD)
Italien