



TENUTA VILLANOVA  
DAL 1499

## SAUVIGNON "MANSI DI VILLANOVA" FRIULI ISONZO 2011



**Klassifizierung:** Sauvignon DOC Friuli Isonzo

**Rebsorte:** 100% Sauvignon

**Name der Weinberge:** Saccoline, Bellina und Borgo Villanova

**Bodenbeschaffenheit:** Schwemmboden, mittlerer Grobbodenanteil

**Ausrichtung:** Nord/West – Süd/Ost

**Höhe:** 51 Meter ü.d.M.

**Reberziehung:** Streckbogen 2.40 X 1.00 m

**Lese:** 23.-30. August 2011

**Anzahl der Flaschen:** 33300

**Weinherstellung:** kurze Kaltmazeration, sanftes Pressen, Mostklärung und temperaturkontrollierte Gärung.

**Verkostungsnotizen:** Weißwein von mehr oder weniger intensiv goldgelber Farbe. Sortentypisches, fruchtiges Aroma, das auch an gelbe Blumen, Salbei, Minze und Paprikaschoten erinnert. Gut strukturierter Wein, frisch und würzig.

**Gastronomische Empfehlung:** Aperitifwein und schön zu Reis- und Nudelgerichten mit Tomaten und Spargel, Kräuteromeletts und Fischsuppen. Bei 10° C servieren.

**Analytische Daten:** Alkohol 13,50% Vol. – Säure 4,40 g/l

### Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)  
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513  
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com