



Norina Pez

SAUVIGNON COLLIO DOC

GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 100% Sauvignon.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: In de heuvels.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 100-110 meter boven zeespiegel.

SNOEIMETHODE: Dubbel gebogen.

OOGST: Eerste helft van september.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt en ontdaan van de steeltjes. Na zachte persing wordt bij de most geselecteerde gisten toegevoegd voor de fermentatie bij een constante temperatuur van 16° C gedurende 15 à 20 dagen.

ALC.PERC.: 13% vol.

OMSCHRIJVING: Goudgele kleur met groene hints. Intens in de neus met tonen van vlierbes, buxus en witte perzik en zelfs basilicum. Deze zijn ook terug te vinden zijn in de afdrank.

GASTRONOMIE: Een heerlijke wijn bij voorgerechten waarin vis is verwerkt, maaltijdsoepen, pastagerechten met vis en rijke (vis-) risotto-gerechten.

SERVEERTEMPERATUUR: 10-12°C

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it