



PIERPAOLO
PECORARI

KOLAUS - SAUVIGNON

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Sauvignon Blanc
- Anbaugbiet (Gemeinde)** — Località Kolaus - San Lorenzo Isontino
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 40 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 4.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 30 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Eichenfässern mit natürlicher Hefe (17/19 °C). Verbleib auf der Feinhefe (9 Monate) mit wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung und Reifung in der Flasche (7 Monate).
- Reifepotenzial** — 6 - 11 Jahre
- Serviertemperatur** — 11 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Sushi, tempura.
- Servievorschläge:*
Cirashi-Sushi. Calamari und Gemüse-Tempura.
Rindscarpaccio mit Rucola und Grana-Hartkäse.
Cocotte-Eier mit Lachs. Scampi auf Busara Art
(mit Tomatensauce)



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it