



PIERPAOLO
PECORARI

SAUVIGNON BLANC

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Sauvignon Blanc
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — San Lorenzo Isontino, Mossa
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 25 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 5.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 40 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Edelstahltanks (17/19 °C).
Verbleib auf der Feinhefe für 7 Monate mit
wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung
und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 4 - 6 Jahre
- Serviertemperatur** — 11 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Fisch-Antipasti, Pastagerichte (als 1. Gang oder
auch als Hauptgericht)
- Serviervorschläge:*
Baccalà (Stockfisch) süß-sauer, auf ligurische Art.
Spargel-Lasagne mit Raspadura (laktosefreier Käse).
Mazzancolle (Furchengarnele)-Spießchen an Lime,
Honig und Mohn. Cremige Kichererbsen-Suppe mit
sautierten Miesmuscheln und Venusmuscheln.



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