

Sauvignon DOC *Società Agricola Bosco Albano*

Die schönsten Erinnerungen der Gründer Tarcisio und Luigi sind mit den Feldern, dem kleinen Weinberg und dem Bauernhaus in Pasiano di Pordenone verbunden. Diese Verbundenheit inspirierte 1990 die zwei Brüder, das zuvor von ihrem Vater Albano verkaufte Anwesen zurückzukaufen, um den Traum ihres Vaters fortzusetzen. Ihm widmen sie den Namen des Weinguts. Sie erweiterten das Anwesen und erwarben angrenzende Ländereien. Heutzutage produziert Bosco Albano Weine mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail, um ihnen den authentischen Ausdruck eines echten Landes zu verleihen. Sie befinden sich in den Regionen Venetien und Friaul, in einem Grenzgebiet, das das Zusammentreffen von Völkern und Kulturen widerspiegelt. Bosco Albano möchte dieses Gebiet mit einem zeitgenössischen, direkten und aufrichtigen Stil besetzen, wie auch deren Weine.

Anbaugebiet:	Friaul/Italien
Rebsorte:	Sauvignon
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	0,2 g/l
Säure:	6 ‰
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 056 324 240 020



Art-Nr. 33145

Charakteristik: Mit einer hellen strohgelben Farbe offenbart der Wein in der Nase ein intensives, für aromatische Trauben typisches Geruchsspektrum mit ausgeprägten Aromen von Salbei, Brennnessel, Holunder und grünem Pfeffer. Der Geschmack ist frisch, harmonisch, anhaltend, mit einer ausgezeichneten Basis und guter Textur.

Passend zu: Vorspeisen mit rohem Fisch, Suppen, gegrilltem Fisch und Spargel