SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2024 Sauvignon Blanc DOC Friuli

Vendrame | Friaul

Der Sauvignon Blanc von Vendrame wächst auf den sanften Hügeln von Orsaria di Premariacco im Herzen des Friuli Colli Orientali. Die Region ist die für das ideale Zusammenspiel von Alpen- und Adriaeinflüssen bekannt. Diese klimatische Balance verleiht dem Sauvignon Blanc sowohl Frische als auch aromatische Tiefe. Im Keller werden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks vergoren, um die sortentypische Aromatik zu bewahren. Nach einer kurzen Reifezeit auf der Feinhefe entsteht ein klar strukturierter, präziser Weißwein.
Sauvignon Blanc gibt es weltweit und viele Weinregionen sind für Sauvignon berühmt. Man unterscheidet vor allem zwischen hot und cold climate. Während hot climate Sauvignon Blancs immer eher sehr exotisch in der Aromatik sind, ist ein cold climate Sauvignon Blanc eher grüner und frischer. Das Friaul hat aromatisch gesehen von beiden Seiten etwas. Der Sauvignon Blanc Vendrame vereint in der Nase Holunderblüte, Maracuja, Minze und frisch geschnittenes Gras, also die typische Spannung zwischen exotischer Frucht und grüner Frische. Am Gaumen zeigt er sich trocken, schlank und geradlinig, mit lebendiger Säure und einem langen, sauberen Nachhall . Ein charaktervoller Ausdruck des friulanischen Terroirs und der Handschrift von Vendrame.

Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Holunder, Maracuja, Stachelbeere
Geschmack	elegant, elegante Struktur, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

scharfes Thaicurry, Mangosalat, exotische Gerichte

Produzent

Vendrame Vignis Del Doge war und ist ein klassische Familienbetrieb. Er wurde vom Urgroßvater gegründet und wird heute von den Brüdern Gino und Simone geleitet. Der Vater kümmert sich noch immer um die Weinberge, die Mutter um die Verwaltung. Die Rebfläche von 50 Hektar wurde ursprünglich im Namen des letzten Dogen von Venedig von der Familie kultiviert, da es sich ursprünglich um seine Ländereien handelte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.
Der Doge verbrachte die Sommermonate in der Villa Manin, und als die Republik Venedig schließlich Teil des Königreichs Italien wurde, wurden die Ländereien nach und nach von den Nachkommen des Dogen an
die Pächter verkauft. Im Herzen von Friuli Giulia Venezia gelegen, klutiviert Vendrame die autochthonen, traditionelle Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verlehen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla
sowie Glera, Sauvignon , Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

Gründungsjahr	1968
Anzahl der Mitarbeiter	2 Angestellte, 2 Inhaber
Rebfläche	50 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	35 000
Rebsortenspiegel	70% Weißweine, 30% Rotweine; Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Verduzzo

SOC.AGR. Vendrame Vignis del Doge Via Carteria 14/B | 33033 Passarano di Codroipo

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN