

2025 Sauvignon Blanc DOC Friuli

Vendrame | Friaul

Der Sauvignon Blanc von Vendrame wächst auf den sanften Hügeln von Orsaria di Premariacco im Herzen der Colli Orientali del Friuli, einer Region, die für das harmonische Zusammenspiel von alpinen und adriatischen Einflüssen bekannt ist. Diese besondere klimatische Balance verleiht den Weinen Frische und unkomplizierte Trinkfreude. Im Keller werden die Trauben schonend verarbeitet und temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren, um die sortentypische Aromatik präzise zu bewahren. Eine kurze Reife auf der Feinhefe sorgt für zusätzliche Struktur und Ausdruck. Sauvignon Blanc wird weltweit angebaut und zeigt je nach Klima unterschiedliche Stilistiken: In warmen Regionen dominieren exotische Fruchtaromen, während kühlere Gebiete eher grüne, frische Noten hervorbringen. Das Friaul vereint beide Welten. In der Nase entfaltet er ein vielschichtiges Aromenspiel aus Holunderblüte, Maracuja, Minze und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, schlank und geradlinig, mit lebendiger Säure. Ein wunderbarer Allrounder.



Sensorik

Farbe	grünelb
Duft	Maracuja, Minze, Stachelbeere
Geschmack	elegant, elegante Struktur, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2029
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, kultiviert Vendrame die autochthonen, traditionelle Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verleihen. 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