



Niveus Sauvignon Garganega

„Durch Niveus wollten wir die aristokratische Eleganz des Sauvignon mit der Unmittelbarkeit des Garganega verbinden. Ich kann mit Stolz sagen, dass dieser Wein von unseren Kunden sehr geschätzt wird.“ Giorgio Bennati

Wein Typologie: Weißwein

Rebsorten: Sauvignon und Garganega

Herstellungsort: Venezianische Hügel

Technische Daten:

Alkoholgehalt 13.00 % vol.

Zuckergehalt g/l 3

Gesamt-Säuregehalt g/l 5.7

DIE WEINBERGE

Bodentyp: gemischter Boden

Stockdichte: durchschnittlich 4600 Pflanzen / Hektar

Lage: Hügel

Anbauform: Pergel oder Guyot

Weinbau: manuell/mechanisiert

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 100 Doppelzentner/Hektar

IM WEINKELLER

Vinifizierung: nach der Lese werden die Trauben durch Luftpressen gekeltert, um die Sanftheit des Verfahrens zu garantieren. Danach wird der Most um 8°C abgekühlt und dekantiert. Ausgewählte Hefesorten werden dem Most hinzugefügt, um die alkoholische Gärung zu starten und auszuführen. Die alkoholische Gärung findet bei gesteuerter Temperatur statt (14-15°C), um alle charakteristischen aromatischen Komponente zu schützen und hervorzuheben.

Reifung: in Stahltanks auf edlen Hefen

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale: Wein strohgelber Farbe, sehr frisch und angenehm; an die Nase gelangt ein sehr intensives und angenehmes Bouquet, mit den typisch pflanzlichen Düften nach Salbei und Tomatenblättern, die sich mit fruchtigeren und feineren Noten vermischen. Das Finish ist leicht bitterlich, was typisch für die Garganega Trauben ist.

Gastronomische Kombinationen: sehr gut als Aperitif, passt hervorragend zu Vorspeisen, insbesondere Fischvorspeisen, ist aber ausgezeichnet auch mit cremigen Suppen, Suppen, Risotto und Gewürzkräutern.

Serviertemperatur: 8-10°C

Empfohlenes Glas: weites Glas