



Sauvignon Friuli DOC 2023

Dezente Paprikanoten, Lorbeerwürze,
ausgewogene Fruchtnoten, feine
Mineralik

Winzer: Tenuta Casate

Region: Friaul

Rebsorte: 100% Sauvignon

Farbe: weiß

Ausbau: Edeltahl

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitif, zu Gemüsegerichten,
Quiche und Fischcurry

0.75 l – Bestellnummer 18723

Tenuta Casate Friaul

Das DOC-Gebiet Friuli Isonzo umfasst jenen flachen Teil der isontinischen Ebene, die sich nordwestlich des Hugelgebietes des Triestiner Karsts beiderseits des Flusses Isonzo erstreckt und bis nahe an die slowenische Grenze reicht. Die fruchtbaren Schwemmlandboden des Isonzo, der enorme Mengen an Sedimenten aus den Julischen Alpen herantragt, sowie das gunstige Mikroklima predestiniert die Gegend fur den Wein- und Obstbau. Auf knapp 1.300 Hektar werden hier ca. 80.000 Hektoliter Wein produziert, wobei der Fokus auf den Weißweinen liegt. Im DOC Friuli Isonzo werden alle

Weine zu 100% aus der jeweiligen Rebsorte gekellert. Severino Lorenzo grundete sein Unternehmen in den 1950er Jahren. Heute wird es von seinem Sohn Enzo und den Enkeln Nicola und Davide gefuhrt und umfasst mehr als 160 Hektar. Die im Jahr 1993 modernisierte Kellerei hat fur Winzerkollegen bei Restrukturierungsarbeiten oder Kellernerneuerungen in ganz Friaul-Julisch Venetien Vorbildcharakter. Hier entstehen Weine, die in erster Linie fur Eleganz, Geradlinigkeit und große Sortentypizitat stehen.