



Sauvignon 2024

Des notes intenses de fleur de sureau associées à des arômes frais d'agrumes. Un choix idéal pour tous les amateurs de vins secs et élégants avec une finale longue.

Producteur	Jermann
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Frioul
Appellation	IGT
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322066
Accord mets et vins	Poisson de mer, Apéritif, Plats asiatiques
Avis	James Suckling 93/100



Vinification

La fermentation alcoolique se fait en cuves en acier à basse température. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant plusieurs mois.

Terroir

Hauptsächlich Mergel und Sandstein einer Flyschformation aus dem Erdzeitalter Eozän, die sich durch Transformation aus einer felsigen Unterschicht in die für die Gegend des typische „ponca“ umgebildet hat.

Histoire

Jeune homme déjà, Silvio Jermann témoignait d'un sens aigu pour la création du vin blanc. Dans les années 1970, son génie et sa créativité considérable contribuèrent à faire du chai installé au cœur du Collio, à 30 kilomètres d'Udine, l'un des producteurs de vins les plus importants d'Italie et du monde entier.

