



## Aquilis



**KLASSIFIZIERUNG**  
Friuli Aquileia DOC



**REBSORTE**  
Sortenreiner Sauvignon  
Blanc aus zwei verschiedenen Klonen, einem italienischer Herkunft R3 und einem französischen Herkunft Entav 108.



**ALKOHOLGEHALT**  
13,5% Volumenprozent



**ERHÄLTLICHE FLASCHENGRÖSSE**  
750 ml

### BODENTYPOLOGIE

Das Anbaugebiet befindet sich in Strassoldo im Herzen des DOC Aquileia. Es handelt sich um einen mittelschweren, mit Drainageschichten durchzogenen Boden.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Die Reben werden in Spaliererziehung mit Guyotschnitt kultiviert. Sehr wichtig ist der Grünschnitt, der von Hand und mit akribischer Sorgfalt durchgeführt wird. Die Grundblätter vor der Traube werden von Hand entfernt, um ein gesünderes und trockeneres Mikroklima zu fördern. Darüber hinaus fördert die Entlaubung nur auf der Ostseite die Sonneneinstrahlung, wenn die Kraft der Sonne geringer ist, was wiederum zur Erhaltung der Aromen beiträgt. Der Boden ist mittelschwer, mit Dreinageschichten durchzogen und von Kiesiger Textur.

### PFLANZDICHEN

5.000 Rebstöcke pro Hektar. Der Weinberg wurde im Jahr 1999 angelegt.

### TRAUBENERTRAG

1,1 kg Trauben pro Rebstock (50/60 Doppelzenter pro Hektar).

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand in kleine Kisten gelesen, dabei werden nur die besten Trauben ausgewählt. Die 15-20 kg schweren Kisten werden in einen Raum gebracht, in dem eine Temperatur von 4-6°C herrscht. Hier verbleiben die Trauben bis zum nächsten Tag (20-22 Stunden). Leichte Pressung der ganzen Trauben und getrennte Gärung der beiden Klone bei kontrollierter Temperatur von 14-16°C. Reifung auf Hefe für acht Monate und nachfolgende Assemblage durch Prof. Denis Dubourdieu.