



SCIAGLÌN IGP

Name rebsorte:
Sciaglìn

Traube:
weiße beere

Bezeichnung:
I.G.P. Venezia Giulia

Anbaugebiet:
Hügel im Vorland des Westlichen Friauls –
Provinz Pordenone – Region F.V.G.- Italien

Boden:
mittelschwer

Erziehungssystem:
doppelter und einfacher Guyot-Schnitt; dichte
4000 Rebstöcke pro Hektar; knospentragend:
12 – 14 pro Wurzelstock

Ertrag:
70 - 80 Doppelzentner pro Ha

Ort:
Pinzano al Tagliamento; Castelnovo del Friuli

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Wein:
Sciaglìn (Stillwein)

Farbe:
strohgelb mit feinen grünen Reflexen

Bukett:
blumig und aromatisch

Geschmack:
trocken, warm, frisch und nachhaltig

Serviervorschlag:
vorspeisen mit Kräutern und feiner Fisch

Temperatur service:
10-12 Grad

