



# LE FAVOLE

*Tenute Cadorin*

## *Bosco Bando*

Nedaleko tiché laguny Marano se nachází Carlino, místo z kontemplativní atmosféry, kde se díky dechu přirozeně setkávají vůně moře a země. Stálý lehký vánek, který hladí jílovitou půdu a udržuje ji vždy v suchu. Otevírá se svět klid narušovaný magickými sugescemi a absencí typických zvuků civilizace, které sem stále nedorazily. Zde bujně roste vinná réva, o kterou se s láskou starají jisté ruce mužů vína.

## SAUVIGNON BLANC

FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TYP VÍNA	Bílé.
ODRŮDA	Sauvignon Blanc 100%.
NÁZEV	D.O.C. Friuli.
OBSAH ALKOHOLU	13,5 %.
VÝROBNÍ AREÁL	Vinice Carlino (UD) Bosco Bando.
ROZŠÍŘENÍ VINOHRADU	1,1 hektaru.
ROSTLINNÝ SYSTÉM	Guyot.
HUSTOTA ROSTLIN	80 centů.
VÝNOS NA HEKTAR	4 500 vinic na hektar.
TERÉN	Jíl.
KLIMA	Větrání se silnými nočními teplotními rozsahy a mírnými srážkami.
SKLIZEŇ	Manuální, když hrozny dosáhnou správné zralosti.
VINIFIKACE	Použití moderních nerezových van. Měkké lisování pneumatickým lisem a následná flotace pro rychlé vyčeření moštu. Fermentace při kontrolované teplotě s vybranými kvasinkami. Stárnutí a odpočinek na kalech po dobu 6 měsíců.
ZRÁNÍ	6 měsíců v nerezovém tanku
STÁRNUTÍ	3 měsíce v lahvi
BARVA	Slámově žlutá se zelenými odlesky.
ČICHOVÉ POCITY	Rajčatový list, pepř, šalvěj, ananas, náznaky jablka, mineralita.
CHUŤ	Příjemná svěží minerální.
PÁROVÁNÍ	Slané koláče s bylinkami, chřest, carpaccio z mořského vlka, kozí sýr, rizoto s chřestem.
TEPLOTA SERVÍROVÁNÍ	10-11 C

