

## SOUVIGNER GRIS

“NARAN”

Un vino unico, dal principio. Al naso si presenta estremamente fruttato, ricorda il mango, la papaya e l'arancia amara. Tutto questo è avvolto in un elegante bouquet di fiori bianchi. In bocca è pulito, persistente e sapido. Mai stucchevole grazie ad una splendida acidità che rinfresca il palato.



<b>Vitigno</b>	souvigner gris
<b>Collocazione</b>	Lasino, a 510 m s.l.m con esposizione sud- ovest
<b>Composizione del terreno</b>	Dolomia, carbonato di calcio e magnesio
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Resa</b>	40 hl/Ha
<b>Vinificazione</b>	Dopo una pressatura molto delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per circa cinque mesi, e viene successivamente imbottigliato.



PRAVIS

## SOUVIGNER GRIS “NARAN”

A unique wine, from the beginning. At the nose is extremely fruity, remains of mango, papaya and orange. All this is surrounded by an elegant bouquet of white flowers. In the mouth is clean, persistent and rich in minerals. Simply pleasing on its flavor, easy to drink with vegetarian or international cuisine and seafood dishes.

<b>Grape varietal</b>	souviner gris
<b>Vineyard location</b>	Lasino, at 510 m a.s.l with south-west exposure
<b>Soil type</b>	Dolomia, calcium carbonate and magnesium
<b>Vine training system</b>	Guyot
<b>Yield</b>	40 hl/Ha
<b>Winemaking techniques</b>	After a very gentle pressing, fermentation occurs in stainless steel tanks at a controlled temperature. The wine matures for about five months on its lees and then bottled.

## SOUVIGNER GRIS “NARAN”

Ein einzigartiger Wein von Anfang an. In der Nase ist er extrem fruchtig und erinnert an Mango, Papaya und Bitterorange. All dies ist in einen eleganten Strauß weißer Blüten gehüllt. Im Mund ist es sauber, anhaltend und herzhaft. Nie süß dank einer herrlichen Säure, die den Gaumen erfrischt.

<b>Rebsorte</b>	Souviner gris
<b>Lage</b>	Lage: Lasino, 500 m ü. d. M. Mit südöstlicher Ausrichtung
<b>Bodenzusammensetzung</b>	Dolomit, Kalziumkarbonat und Magnesium
<b>Aufzuchtssystem</b>	Guyot-System
<b>Ertrag</b>	40 hl/Ha
<b>Vinifizierung</b>	Nach einer sehr schonenden Pressen erfolgt bei kontrollierter Temperatur die Fermentation in Stahltank. Der Wein reift etwa fünf Monate im Tank und wird anschließend in Flaschen abgefüllt.