



## Alto Adige Sauvignon DOC

**Giacitura:**

400 m s.l.m.; pendio esposto a ovest, adiacente alla tenuta con una pendenza di oltre il 40%; terreno ricco di detriti di porfido grigio con tanto scheletro; giacitura ventilata e fresca;

**Sistema di allevamento:** Guyot 7.300 viti/ha

**Rendimento:** 55 hl/ha

**Vinificazione:**

A inizio settembre le uve sauvignon sono vendemmiate a mano, gli acini vengono diraspati e macerati per 8 ore nel torchio. Poi, si passa alla pressatura delicata e alla chiarificazione naturale del mosto d'uva. Il mosto viene fermentato in acciaio a 18 °C. La maturazione avviene sulle fecce fini per una durata di 6 mesi prima che il Sauvignon sia imbottigliato a maggio.

**Descrizione del vino:**

Il Sauvignon si presenta di un colore giallo paglierino chiaro e il suo profumo evoca aromi di sambuco, uva spina, ribes nero e frutti esotici. Convince grazie al suo palato pieno ma fresco con una grande varietà di aromi, un'acidità fresca e un finale succoso.

**Abbinato a:**

Ottimo con primi piatti ben saporiti e piatti di asparagi, con crostacei e carne bianca.

**Periodo di conservazione:** 5 anni

**Temperatura di servizio:** 10 -12 °C