



SAUVIGNON 2023

- **Descrizione:** dalla fine del XIX secolo, questa varietà viticola molto antica, di origine francese, si è magnificamente ambientata in Alto Adige, raccogliendo un apprezzamento crescente e dando vita a un vino a bacca bianca, dal colore giallo con orlo verde chiaro, sostenuto da un'eccellente acidità, che ne esalta i sentori fruttati e le note speziate. Al naso si riconoscono uva spina e fiori di sambuco. Il terreno marno-ghiaioso, povero e pietroso, conferisce al nettare una nota minerale-salata.
- **Vinificazione:** fermentazione con lieviti selezionati in parte autoctoni, a temperatura controllata in cisterne di acciaio inossidabile, a seguire, stoccaggio e affinamento su lieviti fini, parzialmente in piccole botti di rovere.
- **Allevamento della vite:** impianti Guyot
- **Posizione:** ripidi pendii esposti a sud, a ca. 500 m s.l.m.
- **Clima:** alpino-mediterraneo, protetto dai venti settentrionali
 - **Valori analitici:** gradazione alcolica 13% vol., acidità totale 7,8g/l, residuo zuccherino 2,4g/l
- **Resa per ettaro:** 50 hl/ha
- **Maturazione:** fino a 5 anni
- **Abbinamenti consigliati:** ideale con antipasti vegetariani, canederli, pesce, carni bianche e formaggi caprini freschi
 - **Temperatura di servizio:** 10–12°C