

SÜDTIROLER DOC SAUVIGNON



VITIGNO: Sauvignon Blanc in diversi biotipi

TIPOLOGIA DEL TERRENO: alluvionale di origine porfirica con ciottoli risalenti all'era glaciale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola e guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi / ettaro

ETÀ DELLE VITI: 12 anni

INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO:

diradamento del 15% delle uve in luglio, dimezzamento parziale dei grappoli

VENDEMMIA: tra metà e fine settembre

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo tra le 5 e le 6 ore; chiarifica del mosto attraverso la sedimentazione, successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata di 20 °C

INVECCHIAMENTO: esclusivamente in serbatoi di acciaio inossidabile

COLORE: giallo- verdognolo

PROFUMO: sentori di sambuca e note agrumate

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: pieno, minerale, speziato,

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C
ABBINAMENTI: piatti a base di frutti di mare, crostacei, pesci, come cocktail di scampi, trota bollita, branzino al forno, ma anche vitello tonnato, Grana Padano poco stagionato, knödel.