

## CLASSIC SAUVIGNON 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**VITIGNO:** Sauvignon

**ZONA E TERRENO:** Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 400 e 500 m sul livello del mare. Terreno ghiaioso, calcareo.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot e pergola

**RESA/ETTARO:** 80 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno, affinamento su fecce fini.

**DATI ANALITICI:** alcol: 13,0%, acidità: 6,2 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 1-3 anni

**DEGUSTAZIONE:** Eccellente ventaglio aromatico, emergono foglia di pomodoro, frutti esotici e sambuco, dotato di notevole sapidità e estrema vivacità, al palato il Sauvignon non delude le aspettative olfattive.

**ABBINAMENTI:** Ottimo come aperitivo, con piatti agli asparagi, antipasti speziati e crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7 - 9 °C

Contiene solfiti

