

CLASSIC

SAUVIGNON 2025

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Sauvignon

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati in zone collinari a un'altitudine di 400-500 metri sul livello del mare. Il terreno è ghiaioso e calcareo.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene a basse temperature, seguita da 4 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox. Particolare attenzione viene data alla lavorazione delicata delle uve per preservare i tipici aromi vegetali.

DATI ANALITICI: alcol: 13,0 %, acidità: 6,1 g/l, zucch. res.: 2,4 g/l

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 2 - 3 anni

DEGUSTAZIONE: Questo vino ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Delizia con splendidi aromi di sambuco e ortica. Al palato è piacevolmente fruttato con un'acidità rinfrescante.

ABBINAMENTI: Questo vino è un ottimo abbinamento con piatti a base di asparagi e antipasti salati o è semplicemente perfetto come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

Contiene solfiti

