

# Puntay

## SAUVIGNON 2022

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**CERTIFICATO BIO:** Abcert IT-BIO-013

**VITIGNO:** Sauvignon

**ZONA E TERRENO:** I vigneti sono situati su colline più alte, tra i 400 e i 550 metri sul livello del mare. I terreni sono costituiti da un sottosuolo ricco di ghiaia con un alto contenuto di calcare.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA/ETTARO:** 55 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** Le uve seguono una macerazione a freddo, seguita da una parziale fermentazione spontanea in grandi botti di legno. I vini maturano poi per 9 mesi, sempre in grandi botti di rovere.

**DATI ANALITICI:** alcol: 13,5 %, acidità: 5,9 g/l, zucch. res.: 2,0 g/l

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 1 – 10 anni

**DEGUSTAZIONE:** Il vino ha un colore giallo paglierino chiaro e colpisce con un naso chiaro e memorabile di fiori di sambuco freschi, accompagnati da sottili sfumature di ribes rosso e paprika. Al palato è corposo e morbido, con una trama fine e fondente, una bella struttura e un lungo finale.

**ABBINAMENTI:** Ideale con insalata di finocchi e formaggio di capra. Consigliato anche con variazioni di asparagi e piatti di pesce!

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 – 12 °C

Contiene solfiti

