

SÜDTIROL · ALTO ADIGE  
D.O.C.

## SAUVIGNON

### *Zona di produzione*

Il Sauvignon Blanc è un vitigno semi aromatico, caratterizzato dai suoi aromi fruttati, profumi leggermente vegetali e speziati, e la sua decisa freschezza. Proviene soprattutto da vigneti scelti con suolicaldi e sabbiosi nell'Oltradige e Renon.

### *Vitigno*

Sauvignon Blanc 100%.

### *Produzione per ettaro*

In media 8.000 kg di uva.

### *Resa dell'uva in vino*

Circa del 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

### *Vendemmia*

La vendemmia avviene a piena maturazione a fine settembre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

### *Vinificazione ed affinamento*

Dopo una attenta selezione delle uve e successiva pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

### *Caratteristiche sensoriali*

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta con note vegetali di foglie di pomodoro, ortica e salvia, floreale di fiore d'acacia e sambuco, fruttato di pesca gialla e lime, leggermente speziato e sapido. Il gusto è fruttato con un'acidità delicata, buona struttura e lungo retrogusto.



# WINZERBERG

[www.winzerberg.it](http://www.winzerberg.it)