

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