

ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC „ECHT GEIL“

Uve

Sauvignon blanc

Classificazione

Alto Adige DOC

Vigneto

Lavardi con i suoi 450 metri è una delle zone vitate più alte di Caldarò. L'interazione tra il terreno (argilloso e umido) e la sua posizione lo rende il luogo ideale per la coltivazione di Sauvignon.

Vinificazione

Vendemmia manuale in piccoli contenitori poi trasportati in cantina. La pigiatura avviene delicatamente e la sfecciatura si effettua per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox senza successiva malolattica. Affinamento su fecce fini in inox per 6 mesi.

Il vino

Sentori intensi di ananas, pompelmo e sambuco; freschezza e vivacità in bocca sono tipici per questo vino.

Resa per ettaro	55 hl
Contenuto alcolico	13.5 % Vol.
Acidità totale	6,90 g/L
Zuccheri residui	2,00 g/L

