

Echt Geil 2025

Sauvignon Blanc



Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 8 – 10 °C.
- Abbinamenti: Perfetto con pesci di acqua dolce e salata, crostacei e asparagi. Ideale anche con carni bianche e piatti leggermente speziati.

Caratteristiche:

Un Sauvignon Blanc di altissimo livello, all'altezza del suo nome (davvero forte). L'unione di diverse altitudini e l'affinamento parziale in legno danno vita a un vino dalla complessità sorprendente. Freschezza tipica del vitigno, struttura elegante e una speziatura fine.

Terroir e resa:

Barleit, Caldaro e Pianizza di Sopra (300–600 m s.l.m.) | Suoli calcarei e morenici con porfido | 60–75 q/ha | Guyot.

Vinificazione:

Raccolta manuale | Fermentazione per il 70% in acciaio a temperatura controllata e per il 30% in legno (tonneaux e barrique) | 6 mesi sui lieviti con bâtonnage.

Note sensoriali:

Il colore è un giallo paglierino brillante, arricchito da riflessi verdi. Al naso, si apre con intensi profumi di fiori di sambuco, seguiti da note fresche e agrumate di lime e pompelmo, che si fondono armoniosamente con sentori di frutta esotica come mango e ananas. Completa il bouquet una delicata presenza di vaniglia e spezie dolci, frutto dell'affinamento in legno. Al palato, il vino si presenta con una struttura ben definita e un'acidità vivace che esalta la freschezza complessiva. Il finale è lungo e persistente, caratterizzato da una mineralità netta e un retrogusto speziato che invita a un ulteriore sorso.