

Sauvignon Blanc 2023



Caratteristiche:

Un Sauvignon Blanc di straordinaria complessità ed eleganza, proveniente dalla rinomata vigna Hochleiten. La resa molto bassa e l'affinamento in legno danno vita a un vino che unisce forza e grande finezza. Il lungo riposo sui lieviti e in bottiglia dona una consistenza cremosa e aromi profondi e avvolgenti, che stupiscono ad ogni sorso.

Terroir & Resa:

Vigna Hochleiten, Pianizza di Sopra (450 m s.l.m.) | Suoli calcarei e porfirici con drenaggio eccellente | 50–55 q/ha | Guyot.

Vinificazione:

Raccolta manuale e raffreddamento delle uve | Fermentazione alcolica in barrique e tonneaux, esaltando la raffinatezza del vino.

Affinamento:

8 mesi sui lieviti con regolari bâtonnage, seguiti da una maturazione prolungata in bottiglia, che arricchisce il profilo aromatico.

Note Sensoriali:

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Bouquet complesso di pesca matura, fiori di sambuco, agrumi ed erbe fresche. Al palato è pieno e strutturato, con consistenza cremosa e lungo finale minerale e speziato, che persiste piacevolmente.

Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 12 – 14 °C.
- Abbinamenti: Ottimo con pesce e crostacei, piatti burrosi e carni bianche. Ideale anche con formaggi stagionati.