

Puntay

SAUVIGNON 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Sauvignon

ZONA E TERRENO: Dai più alti rilievi collinari, 400-550 mt s.l.m. Terreno ghiaioso, calcareo.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 55 hl/ha

VINIFICAZIONE: Parziale macerazione a freddo seguita da fermentazione in parte spontanea in botte di legno e successiva maturazione in botte di legno per almeno 12 mesi.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 6,6 g/l, zucch. res.: 2,0 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-10 anni

DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino dorato. Ampio bouquet di frutti esotici, ribes e pompelmo. Il buon contenuto acido dona a questo Sauvignon freschezza e vivacità, che si concretizza in una buona persistenza ed armonia.

ABBINAMENTI: Vino che accompagna molto bene piatti della cucina vegetariana (formaggio di capra con insalata di finocchi) e crostacei (scampi al sale).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

Contiene solfiti

