

## CLASSIC

# SAUVIGNON 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**VITIGNO:** Sauvignon

**ZONA E TERRENO:** I vigneti sono situati in zone collinari a un'altitudine di 400-500 metri sul livello del mare. Il terreno è ghiaioso e calcareo.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot e pergola

**RESA/ETTARO:** 80 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** La fermentazione avviene a basse temperature, seguita da 4 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox. Particolare attenzione viene data alla lavorazione delicata delle uve per preservare i tipici aromi vegetali.

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

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 1 - 3 anni

**DEGUSTAZIONE:** Questo vino ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Delizia con splendidi aromi di sambuco e ortica. Al palato è piacevolmente fruttato con un'acidità rinfrescante.

**ABBINAMENTI:** Questo vino è un ottimo abbinamento con piatti a base di asparagi e antipasti salati o è semplicemente perfetto come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10 °C

Contiene solfiti

