



Sauvignon 2025

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Sauvignon

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 19°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Il Sauvignon colpisce con il suo giallo delicato dai riflessi verdognoli ed un bouquet aromatico dai sentori di uva spina matura, papaya, bacche di sambuco e delicate note erbacee. La struttura elegante e l'acidità bilanciata si fondono in un finale assolutamente invitante.

TERROIR

Vigneti con esposizione a sud-est e sud-ovest su suoli calcarei con vene sabbiose. Raccolta fatta interamente a mano.



lightweight 395 g

VENDEMMIA 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Ottimo sia come fresco aperitivo che come accompagnamento a primi piatti di pasta con pesce e verdure e a pesci d'acqua dolce.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 0,3 g/L

Cont. alcolico: 13,5 % Vol.

Invecchiamento: 3-5 anni

Acidità totale: 6,4 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano