

SAUVIGNON BLANC DOC
ALTO ADIGE 2021

Stein



Le uve per la nostra selezione di Sauvignon Stein crescono a un'altitudine di 520 metri, sulla punta più a sud della tenuta, tra due grandi rocce. Grazie alla conformazione paesaggistica e al microclima, questo prodotto ottiene intensità e mineralità. Durante la maturazione delle uve, che avviene nella penombra e in presenza di una marcata escursione termica, si sviluppano aromi esotici ma anche verdastri dalla lunga persistenza.



Vitigno: 100% Sauvignon Blanc



Resa: 45 hl/ha



Maturità: 6+ anni



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 12°C



Affinamento: legno piccolo



Consigliato con: crostacei, salmerino di fiume, carpaccio di tonno, risotto alle verdure, pollame



Acidità: 6,6 g/l

Zucchero residuo: 1,3 g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Le note di freschezza si bilanciano in modo sorprendente col bouquet fruttato e dolce, dando vita a un vino con una grande varietà di sapori. L'aroma ricorda l'uva spina e il limone, accompagnati da un leggero odore di erba appena tagliata. Nel palato domina la mineralità. Lungo e salato finale.

VINIFICAZIONE

Il mosto rimane a lungo sulla pressa, poi viene sedimentato in acciaio. La fermentazione avviene in legno 500l Tonneaux a una temperatura di 18-20 °C. L'affinamento successivo sui lieviti intero avviene per 12 mesi. Segue un affinamento di 7 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini.