

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE SAUVIGNON LAHN 2019

Questo vitigno dagli aromi intensi e marcati ha cominciato ad essere estesamente coltivato in Oltradige a partire dagli anni '80. I terreni pietrosi e calcarei e i freschi venti di ricaduta ai piedi del massiccio della Mendola favoriscono nelle vigne Lahn la creazione di un Sauvignon vivace ed espressivo. Freschezza acida, delicata mineralità e splendida nitidezza fanno del Sauvignon Lahn un bianco di tendenza.



Giallo chiaro
brillante con
leggeri riflessi verdi



Profumi di ananas,
sambuco, uva spina
e miele



Minerale,
rinfrescante ed
equilibrato

VARIETÀ:

Sauvignon

ETÀ:

10 a 25 anni

VIGNETI:

Località: vigneti ubicati ad Appiano Monte (480-550m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: calcarei a struttura ghiaiosa

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

da metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento sui lieviti in contenitori d'acciaio fino alla fine di febbraio.

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 6,2 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZI:

8 a 10 Gradi

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

È il vino sudtirolese da asparagi per antonomasia, ma s'accompagna meravigliosamente ai piatti più leggeri della cucina asiatica come sushi o gli spiedini di pollo thailandesi alla salsa di noci (saté) oppure anche a specialità alpine come i petti di quaglia su tartare di finferli.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 5 anni

RICONOSCIMENTI:

2018: 91 Punti James Suckling

2012: 91 Punti Wine Enthusiast

