

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**SAUVIGNON
FALLWIND 2024**

A partire dagli anni '80, questo vitigno dagli aromi intensi e marcati, è stato introdotto in modo esteso nell'Oltradige. I terreni pietrosi e calcarei ed il vento fresco di caduta, Fallwind, favoriscono la crescita di un Sauvignon vivace ed espressivo. Freschezza e delicata mineralità fanno del Sauvignon Fallwind un bianco di stile.



giallo chiaro
brillante con
leggeri riflessi verdi



profumi di ananas,
sambuco, uva spina
e miele



minerale,
rinfrescante ed
equilibrato

VARIETÀ:

Sauvignon

ETÀ:

10 a 30 anni

VIGNETI:

vigneti ubicati ad "Appiano Monte" e vicino al paese di Appiano (450-650m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

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

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 13,5%

acidità: 5,85 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

È il vino altoatesino 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

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it