

Ventus ferat * Ventus creat
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**SAUVIGNON
FALLWIND 2025**

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:
Da 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 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: 6,0 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10° C

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:
Il vino degli asparagi dell'Alto Adige.
Cucina asiatica leggera come sushi, piatti primaverili come il risotto.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
Da 4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it