

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE SAUVIGNON LAHN 2020

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: 6,0 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°

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:
2019: 92 Punti James Suckling
2018: 91 Punti James Suckling
2012: 91 Punti Wine Enthusiast

