



Note di Degustazione

Giallo paglierino, bouquet prevalentemente fruttato, con note tropicali, di pesca e di albicocca, e floreale con i freschi profumi della margherita. Fresco, vivace ed armonico al palato. Vino di grande finezza.

Tipo di Vino:	vino fermo bianco secco
Alcol:	13.5 %
zucchero residuo:	1.6 g/l
Acido:	4.35 g/l
Certificati:	vegan, biologico, biodinamico
Allergeni:	solfiti
Temperatura di Servizio:	10 - 12 °C
Capacità di Invecchiamento:	10 anni
Anno di consumo ottimale:	2021 - 2026

Premi(o)

Falstaff:	91
Luca Maroni:	94

Vigneto

Origine:	Italia, Alto Adige, Bozen & Umgebung, Bozen
Grado qualitativo:	IGT Weinberg Dolomiten / Vigneti delle Dolomiti
Posizione:	St. Justina Schwarhof "Nussbaum", "Lärchenhaus" und "Zypresse" (1988-1990), St. Justina Schwarhof "Kirschbaum" (2003-04), St. Justina Schwarhof "Garten" (2016), St. Justina Kohlerhof "Greal" (1986)
Tipo di sito:	mezzacosta
Vitigno:	Sauvignon Blanc 100 % 5 - 32 anni 7000 - 8000 piante/ha 5000 litri/ha
Orientamento geografico:	sud-est, sud
Altitudine sul livello del mare:	440 - 480 m
Terreno:	depositi morenici grande soprassuolo sabbia medio soprassuolo terreno limoso medio soprassuolo Porfido grande sottosuolo

Tempo atmosferico / Clima

Clima:	mediteranian, alpin
--------	---------------------

Raccolta e maturazione

Tipo di raccolta:	raccolta manuale 15 kg botte
-------------------	--------------------------------

Cernita delle uve:	manuale
Fermentazione:	Spontaneo con Pied de Cuve
Fermentazione malolattica:	no
Macerazione:	2 ora/e 18 °C nella pressa con raspi: sì
Fermentazione sulle bucce:	pigiato raspi: 0 %
Fermentazione:	botte in legno di rovere 2000 L botte usata controllo della temperatura: sì 18 - 20 °C 60 %
	serbatoio in acciaio 2000 L controllo della temperatura: sì 18 - 20 °C 40 %
Contatto con le bucce:	1 - 1 giorno/i
Maturazione:	60 % botte in legno di rovere 2000 L botte usata 6 mese/i
	40 % serbatoio in acciaio 2000 L 6 mese/i
Imbottigliamento:	tappo di vetro 27 aprile 2021 9100 bottiglie
	SO2 aggiunto: 10 mg

Codici prodotto

EAN: 8032130016066

Curiosità

Il Corano vieta di bere vino durante la vita terrena, dopo la morte invece, in Paradiso: “Allungati su morbidi divani si guardano intorno, pieni di gioia e soddisfazione bevono vino schietto e prelibato, dai sentori di muschio, un vino mischiato con l’acqua della fonte Tasnim, ove i fortunati si ristorano, li aspettano le Huris, dai grandi occhi neri, timide come perle nascoste, come ricompensa per le loro azioni.”

Abbinamenti gastronomici

Può essere abbinato a pietanze a base di asparagi, zuppa di cipolle, pesce fritto o grigliato, lumache, o servito da solo come aperitivo.