



## 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.

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

## Premi(o)

<b>Falstaff:</b>	91
<b>Luca Maroni:</b>	94

## Vigneto

<b>Origine:</b>	Italia, Alto Adige, Bozen & Umgebung, Bozen
<b>Grado qualitativo:</b>	IGT Weinberg Dolomiten / Vigneti delle Dolomiti
<b>Posizione:</b>	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)
<b>Tipo di sito:</b>	mezzacosta
<b>Vitigno:</b>	Sauvignon Blanc 100 %   5 - 32 anni
<b>Orientamento geografico:</b>	7000 - 8000 piante/ha   5000 litri/ha
<b>Altitudine sul livello del mare:</b>	sud-est, sud 440 - 480 m
<b>Terreno:</b>	depositi morenici   grande   soprassuolo sabbia   medio   soprassuolo terreno limoso   medio   soprassuolo Porfido   grande   sottosuolo

## Tempo atmosferico / Clima

<b>Clima:</b>	mediteranian, alpin
---------------	---------------------

## Raccolta e maturazione

<b>Tipo di raccolta:</b>	raccolta manuale   15 kg botte
--------------------------	--------------------------------

<b>Cernita delle uve:</b>	manuale
<b>Fermentazione:</b>	Spontaneo con Pied de Cuve
<b>Fermentazione malolattica:</b>	no
<b>Macerazione:</b>	2 ora/e   18 °C   nella pressa   con raspi: sì
<b>Fermentazione sulle bucce:</b>	pigliato   raspi: 0 %
<b>Fermentazione:</b>	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 %
<b>Contatto con le bucce:</b>	1 - 1 giorno/i
<b>Maturazione:</b>	60 %   botte in legno di rovere   2000 L   botte usata   6 mese/i
<b>Imbottigliamento:</b>	40 %   serbatoio in acciaio   2000 L   6 mese/i 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.