



Sauvignon Blanc 2020

Feiner aromatischer Weisswein. Leicht grünlich bis strohgelb in der Farbe, in der Nase Aromen von Brennesseln, Honig, Paprika und Holunderblüten, reich und harmonisch mit schöner Frucht und langanhaltender Säure.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Peter Zemmer KG |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Italia |
| Regione | Südtirol |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2020 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2024 |
| Vitigni | Sauvignon Blanc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 315208 |
| Adatto a | Piatti leggeri, Piatti leggeri, Verdure, Pesce, Piatti a base di asparagi |



Vinificazione

Vor dem Pressen findet eine 8 bis 10-stündige Kaltmazeration statt, um die Frucht des Weins zu bewahren. Danach werden die Trauben schonend gepresst und durch die natürliche Sedimentation von Ablagerungen geklärt. Die alkoholische Gärung wird mit reinen Hefestämmen bei einer kontrollierten Temperatur von 19°C durchgeführt.

Terroir

Kalkhaltige Lehmböden.

Storia





Auf traditionellen Drahtgittern (Guyot) ausgebildet, gedeiht dieser Sauvignon Blanc in 450 M.ü.M. in Pocho di Salorno. Die günstige Lage der Weinberge, der sehr geringe Ertrag, sowie die warmen Tage und kühlen Nächte, bieten die ideale Voraussetzung für die Reifung der Trauben.

