



SAUVIGNON ERSTE NEUE

Alto Adige Sauvignon Stern 2015 DOC

VITIGNO: Sauvignon Blanc

CLIMA: Temperato alpino

TERRENO: Terreno ghiaioso (porfido); vigneti su 500 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio a 18 – 20 °C e da 1/3 in botte grandi di rovere e tonneau; affinamento su fecce nobili e successivo riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcool: 14,5 % vol., acidità totale: 5,9 g/l, zuccheri residui: 3,1 g/l

DA BERE: 2016-2019

DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino brillante.

Dall'intenso ed elegante bouquet emergono definiti sentori di pompelmo, peperoni, sambuco e frutti esotici. In bocca lo 'Stern' presenta una spiccata sapidità, notevole struttura e una straordinaria persistenza.

SI ACCOMPAGNA: Ottimo come aperitivo, con crostacei, verdure e piatti speziati.

DA SERVIRE: 7 – 9 °C

