



STEINHAUS

ALTO ADIGE

SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGE D.O.C.

TIPOLOGIA: Alto Adige D.O.C.

VITIGNO: 100% Sauvignon Blanc

DESCRIZIONE GENERALE: L'azienda è posta a quasi 600 metri di altitudine in posizione dominante la Val d'Adige. La proprietà si compone di 7 ettari di vigna. L'andamento climatico della località Bucholz di Salorno è caratterizzato da forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Questo vino, prodotto da una selezione delle migliori uve aziendali, esprime spiccate note sapido-minerali innervate da una fresca acidità. I profumi risultano complessi e delicati, come ci si può aspettare da un Sauvignon che nasce in altitudine.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette. Appena arrivate in azienda vengono pressate in modo soffice ed il mosto è sottoposto ad una chiarifica statica. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Il vino, successivamente, riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente mantenendo la sua inconfondibile aromaticità, freschezza e sapidità.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta 750ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°- 14°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano stretto.

AFFINAMENTO: vino da consumarsi preferibilmente entro 3-5 anni dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Giallo paglierino da riflessi verdolini

OLFATTO: Aromatico e fragrante, dai sentori di uva spina matura, dalle bacche di sambuco e dalle delicate note erbacee

GUSTO: Gradevole e fruttato

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: perfetto per l'aperitivo; antipasti da accostare a primi piatti di pesce e pietanze con crostacei e con pesci d'acqua dolce.



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA