



STEINHAUS

ALTO ADIGE

Südtirol - Alto Adige D.O.C. Sauvignon Blanc

DENOMINAZIONE: Alto Adige D.O.C.

VITIGNO: 100% Sauvignon Blanc

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Di origine morenica con una buona presenza di scheletro

RESA PER ETTARO: 65 q.li

VENDEMMIA: Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori

EPOCA DI RACCOLTA: Da fine settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta a una pressatura soffice ed il mosto è sottoposto ad una chiarifica statica. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Successivamente, il vino riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente mantenendo la sua inconfondibile aromaticità, freschezza e sapidità

VISTA: Giallo paglierino dai riflessi verdolini

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

GUSTO: Gradevole e fruttato

GRADO ALCOLICO: 13% vol

BOTTIGLIA: Borgognotta 750ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano stretto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Perfetto per l'aperitivo e gli antipasti. Accompagna alla perfezione piatti di pesce, in particolare i crostacei



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA