

Alto Adige Sauvignon DOC



Il Sauvignon è il più giovane della famiglia dei vini “Rottensteiner”. Piantate nel 2001 a Missiano nel comune di Appiano da uno dei nostri più bravi viticoltori, le prime uve raggiunsero la nostra cantina nella vendemmia 2003. È ormai cosa nota che Appiano è una zona ottima per Sauvignon, e tanti Sauvignon di Appiano hanno raggiunto i più alti meriti. Perciò pensiamo che anche il nostro vale la pena di essere osservato, con la sua sapidità in bocca, la sua freschezza e la sua fine aromaticità con le tipiche note di peperone verde e ortica. Il Sauvignon si addatta come aperitivo, con antipasti, con primi piatti non troppo pesanti e con la maggior parte delle pietanze ittiche. Particolare attenzione ha sempre avuto la combinazione del Sauvignon con gli asparagi, dato che il Sauvignon dalle nostre parti viene chiamato anche “Vino da Asparagi”. Si conserva 2-3 anni e raggiunge il suo massimo ad una temperatura tra i 12 ed i 14 °C

Bottiglie prodotte: 10.000
Sistema di allevamento: Guyot
Terreno: Sabbioso
Resa: 6000 l/ha
Varietà: Sauvignon blanc (100 %)
Vinificazione: Acciaio
Acidità: 7,1 g/l
Zuccheri residui: 3,7 g/l
Grado alcolico: 13,8 % vol