

Sauvignon

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Sauvignon
Zona di produzione:	Media collina dei comuni di Caldaro e Salorno
Altitudine:	350 - 500 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Argilloso calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica
Sistema di allevamento:	Pergola e spalliera
Densità dell'impianto:	3.500 piante per ettaro per la pergola, 6.000 per la spalliera
Epoca di vendemmia:	Dalla metà alla fine di Settembre
Grado alcolico:	13,50 % vol.
Temp. di servizio:	8 - 10 °C
Bicchieri consigliati:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	2 - 3 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75



Scheda tecnica

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce a temperature basse 5 - 6 °C per ottimizzare l'estrazione dei profumi, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15 - 16 °C.

Scheda organolettica

Dal colore giallo paglierino tenue, esalta uno spettro olfattivo intenso con ricordi marcati di ortica, sambuco e albicocca. Al gusto è fresco, persistente e di buona stoffa.

Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato con zuppa di cipolla, pesce al forno, lumache e piatti di asparagi.