

SAUVIGNON BLANC DOC
ALTO ADIGE 2025

Knott

Le uve per il nostro Sauvignon crescono nel vigneto Knott a Marlengo, a 360 m sul livello del mare. Il vigneto, che guarda verso Merano, ha una leggera pendenza. Il terreno morenico leggermente sabbioso è costituito da granito e ardesia. Le viti sono viziate e riscaldate dal sole del mattino. Nel tardo pomeriggio la zona dell'uva si raffredda. Questo preserva la freschezza e il gusto tipico del Sauvignon.



Vitigni: 100% Sauvignon Blanc



Resa: 65 hl/ha



Maturità: 3 – 6 anni



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 12°C



Affinamento: vasche d'acciaio



Consigliato con: asparagi bianchi cotti e salsa di Bolzano, verdure alla griglia, pesce bianco alla griglia e carne



Acidità: 6,2 g/l
Zucchero residuo: 0,6 g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Il nostro Sauvignon proveniente dai vigneti di Marlengo si distingue per note eleganti di pompelmo, scorza di limone fresco e ortica. Al palato esprime una piacevole acidità, una profonda mineralità e un'ottima facilità di beva.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano nelle prime ore del mattino. Dopo una breve macerazione in pressa e la sedimentazione statica in serbatoi di acciaio inox, segue la fermentazione a temperatura controllata (16–18 °C), svolta interamente in acciaio per preservare la freschezza. Il vino matura infine sui lieviti fini per circa 7 mesi.