

SAUVIGNON BLANC RISERVA DOC
ALTO ADIGE 2023

Stein

Le uve per la nostra selezione di Sauvignon Stein crescono a un'altitudine di 520 metri, sulla punta più a sud della tenuta, tra due grandi rocce. Grazie alla conformazione paesaggistica e al microclima, questo prodotto ottiene intensità e mineralità. Durante la maturazione delle uve, che avviene nella penombra e in presenza di una marcata escursione termica, si sviluppano aromi esotici ma anche verdastri dalla lunga persistenza.



Vitigno: 100% Sauvignon Blanc



Resa: 45 hl/ha



Maturità: 6+ anni



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 12°C



Affinamento: legno piccolo



Consigliato con: crostacei, salmerino di fiume, carpaccio di tonno, risotto alle verdure, pollame



Acidità: 6,4 g/l
Zucchero residuo: 0,6 g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Le note di freschezza si bilanciano in modo sorprendente col bouquet fruttato e dolce, dando vita a un vino con una grande varietà di sapori. L'aroma ricorda l'uva spina e il limone, accompagnati da un leggero odore di erba appena tagliata. Nel palato domina la mineralità. Lungo e salato finale.

VINIFICAZIONE

Il mosto rimane a lungo sulla pressa, poi viene sedimentato in acciaio. La fermentazione avviene in legno 500l Tonneaux a una temperatura di 18-20 °C. L'affinamento successivo sui lieviti intero avviene per 12 mesi. Segue un affinamento di 10 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini. Solo dopo un periodo di maturazione complessivo di due anni la "pietra" viene messa in vendita.