



Sauvignon Alto Adige DOC
Vigna "Castel Ringberg"

Il colore è giallo brillante. Ricco bouquet caratteristico con aromi di uva spina matura e un accenno di papaya, passando poi ai sentori floreali si percepisce il fiore di sambuco. Intensità e armonia persuadono il palato con fresca ma raffinata acidità. Buona la struttura nel complesso con il finale lungo e persistente dove la mineralità invita a gustarne un calice in più. Fermentazione in botte d'acciaio a temperatura controllata, sui lieviti fino in primavera. Il 15% circa fermenta in barrique. L'assemblaggio avviene poco prima dell'imbottigliamento

Indicazioni:

Indicato per coloro i quali pur amanti del Sauvignon, non ne apprezzano le versioni estreme.

Abbinamenti:

Risotto agli Asparagi, primi piatti "Profumati" e cucina speziata di carne bianca e Pesce.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Sauvignon 100%
Nazione:	Italia
Denominazione:	Alto Adige DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento: 3 / 6 anni.
Temperatura di servizio:	13° C
Premi e riconoscimenti:	2012 James Suckling 94 p.2013 James Suckling 92 p.2012 Wine Enthusiast/USA 90 p.2013 Wine Enthusiast/USA 91 p.