

JOSEF WEGER



1820

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MYRON SAUVIGNON

VITIGNO:

Sauvignon blanc

ZONA:

Cornaiano, colline di Oltradige 435mt s.l.m. su terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso e argilloso.

COLTIVAZIONE:

Guyot (spalliera)

RESA: 80 q.li/ettaro

VINIFICAZIONE:

Breve macerazione a freddo e pressatura soffice a bassa temperatura. Dopo la sedimentazione naturale inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata e affinamento per alcuni mesi sui lieviti fini

VENDEMMIA: Inizio settembre

CARATTERISTICHE:

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

AROMA:

Note di sambuco, uva spina, foglia di pomodoro verde e salvia

SAPORE:

Corposo, fragrante con un'acidità bilanciata, dal sapore pieno e finale sapido

ABBINAMENTI:

Indicato come aperitivo, primi piatti saporiti, asparagi e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C



39057 Girlan - Cornaiano (BZ) Italia
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17



JOSEF WEGER di Johannes Weger

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it