

JOSEF WEGER



1820

Auswahl

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SAUVIGNON

VITIGNO:

Sauvignon blanc

ZONA:

Cornaiano, 435mt. s.l.m. su terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso, singolo vigneto con esposizione sudovest

COLTIVAZIONE:

Guyot (spalliera) rese ridotte

RESA: 65 q.li/ettaro

VINIFICAZIONE:

Breve macerazione a freddo e pressatura soffice a bassa temperatura. Dopo la sedimentazione naturale inizia la fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, il vino matura sui propri lieviti per ca. 6 mesi 50% in serbatoi di acciaio e 50% nelle barrique da 228 ltr. di rovere francese. I lieviti fini vengono mossi delicatamente ogni settimana (battonage) Dopo l'assemblaggio il vino rimane in serbatoio di acciaio per altri 10 mesi prima di essere imbottigliato

VENDEMMIA: Inizio-metà settembre

CARATTERISTICHE:

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

AROMA:

Note di sambuco, uva spina e fiori d'acacia e salvia

SAPORE:

Fresco, pieno con una piacevole acidità e mineralità, lungo finale con sentori di frutta esotica

ABBINAMENTI:

Indicato come aperitivo, primi piatti saporiti, formaggi alle erbe, asparagi e crostacei

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