

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Flora Sauvignon

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Le uve attentamente selezionate provengono dalle colline dell'Oltradige, ad un'altitudine di 450 - 530 m. Qui, i vigneti sono esposti parzialmente ad est ed parzialmente ad ovest. I terreni composti da depositi morenici su roccia porfida vulcanica, che in combinazione con l'altitudine elevata conferiscono un Sauvignon unico.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Segue l'affinamento sui lieviti fini per 8 mesi, parzialmente in tini d'acciaio e parzialmente in piccoli botti di rovere, senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali e suggerimenti

Il vitigno Sauvignon Blanc viene coltivato in Alto Adige da oltre un secolo. Il profumo intenso di ortica e sambuco, e il suo delicato carattere affumicato e minerale sono tipici per questo Sauvignon. "Flora Sauvignon" si adatta bene per accompagnare piatti di pesce, frutti di mare e carni bianche.

Annata	2023
Zona di produzione	Oltradige (450-530m)
Uve	Sauvignon Blanc
Come servirlo	10 - 12 °C
Resa	46 hl/ha
Contenuto alcolico	14,0. %
Acidità totale	6,78 g/l
Zuccheri residui	0,9 g/l
Invecchiamento	8 anni

