

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

INDRA

SAUVIGNON

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Le colline di Gírlan di 400-500 m di altezza e la vicinanza delle Alpi orientali attribuiscono al Sauvignon il suo profumo intenso e caratteristico. Le uve crescono su terreno ghiaccio morenico e vengono vendemmiate alla maturazione ottimale.

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. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox senza fermentazione malolattica per 6 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Il vitigno bianco Sauvignon viene coltivato in Alto Adige da oltre un secolo. Il profumo intenso di ortica e sambuco e la freschezza e vivacità in bocca sono tipici per questo vino. Lo consigliamo come aperitivo. Si adatta anche per accompagnare pesce, frutti di mare e pietanze a base di asparagi.

Annata	2023
Microzona	Gírlan
Uve	Sauvignon
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	56
Contenuto alcolico (vol%)	13,5
Acidità totale (g/l)	6,54
Zuccheri residui (g/l)	2
Invecchiamento (anni)	5

