

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Indra Sauvignon

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Le colline dell'Oltradige sui 400-500 m di altezza e la vicinanza delle Alpi orientali attribuiscono a questo Sauvignon il suo profumo intenso e tipico. Le uve crescono su terreni morenici su porfido vulcanico e vengono vendemmiate esclusivamente alla loro 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 alcolica a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. L'affinamento avviene sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox per 6 mesi, 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, in combinazione con la freschezza e vivacità al palato sono tipici per questo vino. Lo consigliamo come aperitivo. Si adatta anche per accompagnare antipasti, pesce e frutti di mare e pietanze a base di asparagi.

Annata	2024
Zona di produzione	Oltradige (400-500m)
Uve	Sauvignon Blanc
Come servirlo	10-12 °C
Resa	56 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol. %
Acidità totale	6,4 g/l
Zuccheri residui	2,3 g/l
Invecchiamento	5 anni

