

Alto Adige  
Sauvignon  
DOC  
KOFL  
2017  
13,5 % Vol.

**VITIGNO:**

Sauvignon Blanc

**ZONA DI PRODUZIONE:**

zona collinare in forte pendenza  
Cortaccia-Kofl 500-600 m s.l.m.

**TERRENO:**

sabbia argillosa e calcarea

**RESA PER ETTARO:**

70 q.li

**VINIFICAZIONE:**

macerazione a freddo per 3 ore; fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio – affinamento sui lieviti fini in grandi botti di legno.

**CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:**

4-6 anni

**ACIDITÀ TOTALE:**

5,9 g/l

**RISIDUO ZUCCHERINO:**

2,0 g/l

**COLORE:**

giallo chiaro con riflessi verdi

**IL VINO:**

Nel Sauvignon “Kofl” sono riuniti alcuni dei pendii più scoscesi del terroir del vino bianco di Cortaccia. Le viti di Sauvignon radicano in terreni alluvionali calcarei con eccellente drenaggio. Torrenti e frane hanno immesso una varietà di minerali da roccia primitiva e sedimentaria nella terra argillosa. La vicinanza dei vigneti alla catena montuosa sovrastante fa sì che all'inizio dell'autunno il sole tramonti relativamente presto. Inoltre i venti discendenti serali assicurano alle delicate uve un costante refrigerio naturale. Il “Kofl” da giovane spesso si presenta ancora fermo e chiuso, lasciando tuttavia trasparire chiaramente dinamicità, forza e carattere minerale. La maturazione in botti di legno e il rimescolamento dei lieviti fini conferiscono a questo elegante Sauvignon ulteriore complessità e lunghezza. Le sfumature fruttate ricordano i profumi selvatici di uva spina, salvia, sambuco e ribes nero che i venti discendenti di montagna, passando per i boschi sovrastanti, portano con se.

