

Alto Adige  
Sauvignon  
DOC  
2018  
13,00 % Vol.

**VITIGNO.**  
Sauvignon

**ZONA PRODUTTIVA.**  
Cortaccia – collina  
Terreno ghiaioso con argilla

**VINIFICAZIONE.**  
macerazione a freddo – fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox

**CARATTERISTICA.**  
vino fresco ed intenso

**COLORE.**  
giallo paglierino con riflessi verdi

**ACIDITÀ TOTALE.**  
5,8 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO.**  
2,1 g/l

**CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.**  
da bere giovane; 1–3 anni

**DA SERVIRE.**  
con tutte le pietanze a base di asparagi, anche adatto come aperitivo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO.**  
10–11 °C

**IL VINO.**  
A lungo il Sauvignon, introdotto verso la fine del XIX secolo dal Bordeaux, era considerato nel Sudtirolo un vino bianco caparbio, quasi “cocciuto”, deludendo le aspettative dei cantinieri se coltivato in zone non adatte. Specialmente nelle pianure calde tende a sviluppare un corpo largo, privo di temperamento. Il vitigno Sauvignon predilige declivi ventilati come le zone di Cortaccia tra 400 e 600 metri s.l.m. La corrente d'aria costante sopra il vicino fiume Adige funge da regolatore climatico. Sui terreni profondi, frammisti in parte a forti strati di ghiaia, nasce un tipo di Sauvignon molto delicato con sentori tipici, che ricordano la salvia, fior di sambuco e uva spina. Al palato si presenta armonioso e succoso. L'acidità vivace e incessante conferisce al corpo un profilo marcato.

