

SAUVIGNON FUMÉ 2021

IGT Weinberg Dolomiten



Vitigno:

Sauvignon Blanc (100%)

Posizione e terreno:

Il nostro Sauvignon cresce nel vigneto di Kreit ad Appiano. I terreni di roccia primaria ricchi di minerali, porfido di quarzo e mica di ardesia, conferiscono un carattere speciale "affumicato" al Sauvignon. Il vigneto si trova a 450 m sul livello del mare, è orientato a sudest ed è ben ventilato.

Età delle viti: 10-20 anni

Sistema d'allevamento: Guyot (spaliera).

Resa per ettaro: 60 hl

Annata 2021

Dopo un inverno nevoso, la primavera è stata caratterizzata da una fase secca. Le basse temperature di marzo e aprile hanno portato a un germogliamento straordinariamente tardivo. A giugno, la fioritura è iniziata con circa due settimane di ritardo rispetto alla media a lungo termine. L'estate è stata inizialmente calda e secca, mentre alla fine dell'estate le precipitazioni sono state sufficienti, con temperature medie e notti fresche, che hanno portato a un bel fruttato e a un'ottima acidità nell'annata 2021. La vendemmia tardiva, iniziata a metà settembre, è stata caratterizzata da un tempo autunnale molto bello.

I vini, con il loro carattere eccitante e fresco, riflettono l'eccezionale annata 2021.

Vinificazione:

Dopo una macerazione di circa 24 ore, abbiamo pressato con cura il mosto e poi l'abbiamo fatto fermentare in botti di rovere da 500l con i lieviti naturali. Circa il 20% del totale è stato fatto fermentare sulle bucce per circa 4 settimane. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento sui lieviti per 16 mesi.

Imbottigliamento: luglio 2023

Bottiglie: 2800 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: 2 g/l

Acidità 5,2 g/l

Grado alcolico: 14 %

Caratteristiche organolettiche:

Grazie al particolare metodo di vinificazione, il nostro Sauvignon Fumé presenta aromi "fumé" affumicati, oltre a discreti aromi tipici del vitigno.

Si presenta in bocca complesso, corposo e vibrante con un finale di lunga durata.

Abbinamento:

Sauvignon Fumé è ideale per accompagnare piatti leggeri a base di pesce e carne.

Temperatura di servizio: 8°C

Consiglio: Il vino ha bisogno di prendere tempo per sviluppare al meglio il suo potenziale e va servito preferibilmente in calici borgogna.