

## SAUVIGNON FUMÉ

2022

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 2022

Nel 2022, a un inverno secco e mite è seguita una primavera fresca. Fortunatamente non abbiamo avuto problemi di gelate. Un maggio molto soleggiato e caldo ha provocato una fioritura precoce. Grazie a un'estate calda e secca da record, i problemi di malattie sono stati pochi, ma in alcuni casi le viti hanno raggiunto i loro limiti a causa della mancanza di acqua piovana. Siamo riusciti a evitare i danni della siccità grazie a un'irrigazione mirata. La vendemmia è iniziata a metà settembre. Il risultato è stato un'uva matura e sana, con livelli di acidità leggermente inferiori.

### 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: giugno 2024

Bottiglie: 3600

### Valori analitici:

Zuccheri residui: 2,2 g/l

Acidità 5,4 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.