

## Le Selezioni

### andrius

alto adige sauvignon 2018 DOC



<b>Annata</b>	2018
<b>Vitigno</b>	Sauvignon
<b>Zona di prod.</b>	Alto Adige
<b>Altitudine</b>	260 - 380 m
<b>Terreno</b>	terreni rossastri e argillosi di roccia calcarea, con stratificazioni di pietra dolomitica bianca.
<b>Resa</b>	40 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inox; maturazione sui lieviti per 6 mesi, in parte in fusti d'acciaio inox (70%) e in parte in botti di legno grandi (30%).
<b>Carattere del vino</b>	
Colore	giallo paglierino con riflessi verdolini;
Profumo	caratteristico, buona complessità con sentori floreali di sambuco e salvia in combinazione con aromi di pesca ed albicocca;
Sapore	ben strutturato e armonico in bocca, acidità equilibrata, con grande corpo e molto persistente.
<b>Gradazione</b>	14 %vol.
<b>Residuo</b>	3,3 g/l
<b>Acidità totale</b>	6,5 g/l
<b>Temp. di serv.</b>	10-12°C
<b>Conservabilità</b>	8-10 anni