

Le Selezioni

Andrius

Alto Adige Sauvignon Blanc 2024 DOC



Annata	20214
Vitigno	Sauvignon Blanc
Zona di prod.	Alto Adige
Altitudine	300 - 380 m
Terreno	terreni rossastri e argillosi di roccia calcarea, con stratificazioni di pietra dolomitica bianca.
Resa	40 hl/ha
Vinificazione	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%).
Carattere del vino	
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.
Gradazione alc.	14,0 %
Residuo	2,0 g/l
Acidità totale	6,3 g/l
Temp. di serv.	10-12°C
Conservabilità	8-10 anni