STEINHAUS
ALTO ADIGE

STEINHAUS

ALTO ADIGE D.O.C. SAUVIGNON



DENOMINAZIONE
Südtirol - Alto Adige D.O.C.

VITGNO
100% Sauvignon Blanc.

DESCRIZIONE GENERALE
L'azienda è posta a quasi 600 metri di altitudine in posizione dominante la Val d'Adige. La proprietà si compone di 7 ettari di vigna. L'andamento climatico della località Bucholz di Salorno è caratterizzato da forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne. Questo vino, prodotto da una selezione delle migliori uve aziendali, esprime spiccate note sapido-minerali innervate da una fresca acidità. I profumi risultano complessi e delicati, come ci si può aspettare da un Sauvignon che nasce in altitudine.

VINIFICAZIONE
La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette. Appena arrivate in azienda vengono pressate in modo soffice ed il mosto è sottoposto ad una chiarifica statica. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Il vino, successivamente, riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente mantenendo la sua inconfondibile aromaticità, freschezza e sapidità.

GRADO ALCOLICO
13% vol.

VISTA
Giallo paglierino da riflessi verdolini.

OLFATTO
Aromatico e fragrante, dai sentori di uva spina matura, dalle bacche di sambuco e dalle delicate note erbacee.

GUSTO
Gradevole e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Perfetto per l'aperitivo e gli antipasti. Accompagna alla perfezione piatti di pesce, in particolare i crostacei.