



## SAUVIGNON BLANC QUIRINUS

**Designazione:** Alto Adige Sauvignon Blanc

**Classificazione:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Annata:** 2017

**Posizione:** Pianizza di sopra, esposizione a sudest a 400 m s.l.m.  
Terreno argilloso - sabbioso e sassoso.

**Forma di allevamento:** Controspalliera

**Raccolto:** 80q/ha

**Vinificazione:** Diraspatura, pigiatura e chiarificazione. 70% fermentazione del mosto in botte d'acciaio a 16°C, batonage e affinamento nella botte d'acciaio. 30% fermentazione e affinamento nella botte di rovere.

**Caratteristiche:** Colore giallo chiaro con riflessi verdi, corpo minerale e rinfrescante con acidità tonificante e con un aroma intenso di sambuco, grapefruit e retrogusto di peperone.

**Abbinamenti gastronomici:** Vari antipasti, secondi di pesce, asparagi e diversi formaggi.

**Temperatura di servizio:** 12°C.

### Analisi:

**Alcool:** 14%

**Acidità:** 5,8 g/l

**Zucchero residuo:** 1,4 g/l