



TERLANER SAUVIGNON BERGWERK

Designazione: Alto Adige Terlaner Sauvignon Blanc

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Sauvignon Blanc

Annata: 2017

Posizione: Terlano, esposizione a sudovest a 350 m s.l.m. Terreno argilloso - sabbioso e sassoso.

Forma di allevamento: Pergola

Raccolto: 70q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e chiarificazione. 65% fermentazione del mosto in botte d'acciaio a 16°C, batonage e affinamento nella botte d'acciaio. 35% 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, ortica e agrumi.

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

Temperatura di servizio: 12°C.

Analisi:

Alcool: 13 %

Acidità: 6,5 g/l

Zucchero residuo: 3,3 g/l