



SAUVIGNON BLANC QUIRINUS

Designazione: Alto Adige Sauvignon Blanc

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Sauvignon Blanc

Annata: 2020

Altitudine: 450 m s.l.m.

Forma di allevamento: Controspalliera

Raccolto: 80 q/ha

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

Caratteristiche: Giallo paglierino 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: 10 gradi C.

Analisi:

Alcol: 14 %

Acidità: 6,2 g/l

Zucchero residuo: 1,6 g/l

Biologico: Si