

# BIO-WEINGUT St. Quirinus



## SAUVIGNON QUIRINUS

**Designazione:** Alto Adige Sauvignon

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

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Annata:** 2022

**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 20 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, uva spina, maracuja e retrogusto di peperone.

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

**Temperatura di servizio:** 10 gradi C.

### Analisi:

**Alcol:** 14,5 %

**Acidità:** 5,6 g/l

**Zucchero residuo:** 3,0 g/l

**Biologico:** Si