





SAUVIGNON BIANCO Trentino DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Sauvignon Trentino

Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.

Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 12°- 14° C.



Le uve provengono da vigneti allevati in parte con la pergola semplice trentina ed in parte a gouyot, in terreni franco argillosi. Si tratta di piccole realtà agricole selezionate per un progetto di qualità. Dopo la vendemmia l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice immediata, dopo una breve macerazione la fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, a cui segue un affinamento in acciaio. Il colore è giallo paglierino a volte con riflessi verdolini. Profumo molto personale, delicato ed aromatico con sentori di ortica, liquirizia, pesca bianca, sambuco ed uva spina. Sapore secco, lievemente acidulo, corposo con sottofondo aromatico consistente.

Piacevole come aperitivo, si accompagna a risotti di pesce, fritto di pesce, salumi, funghi. Da provare con gli gnocchi alle ortiche o agli asparagi.

Die Trauben stammen aus Weinbergen, die teilweise mit der einfachen Trentino-Pergola und teilweise mit Gouyot in lehmigen Böden gezüchtet wurden. Dies sind kleine landwirtschaftliche Realitäten, die für ein Qualitätsprojekt ausgewählt wurden. Nach der Ernte werden die Trauben sofort weich gepresst, nach einer kurzen Mazeration erfolgt die Fermentation bei kontrollierter Temperatur unter Verwendung ausgewählter Hefen, gefolgt von Alterung in Stahl. Die Farbe ist manchmal strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr persönliches, zartes und aromatisches Bouquet mit einem Hauch von Brennnessel, Lakritz, weißem Pfirsich, Holunder und Stachelbeere. Trockener, leicht saurer, vollmundiger Geschmack mit einem gleichmäßigen aromatischen Unterton. Angenehm als Aperitif, passt es gut zu Fischrisotto, gebratenem Fisch, Salami, Pilzen. Probieren Sie es mit Gnocchi mit Brennnesseln oder Spargel

The grapes come from vineyards reared partly with the simple Trentino pergola and partly with gouyot, in clayey soils. These are small agricultural realities selected for a quality project. After the harvest the grapes are subjected to an immediate soft pressing, after a short maceration the fermentation takes place at controlled temperature with the use of selected yeasts, followed by aging in steel. The color is straw yellow at times with greenish reflections. Very personal, delicate and aromatic bouquet with hints of nettle, licorice, white peach, elderberry and gooseberry. Dry, slightly acidic, full-bodied flavor with a consistent aromatic undertone. Pleasant as an aperitif, it goes well with fish risotto, fried fish, salami, mushrooms. Try it with gnocchi with nettles or asparagus.