



Südtiroler SAUVIGNON PLATT&PIGNAT

*„Der aromatische Weißwein aus drei
Höhenlagen“*

RAUBENSORTE: Sauvignon Blanc in verschiedensten Spielarten

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und Glazialschotter, Porphywitterungsböden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel und Drahtrahmen

PFLANZDICHTE: 7000 Stöcke /ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 12 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Ausdünnung von 15% der Traubenmenge im Juli, teilweises Traubenteilen

ERNTE: Mitte - Ende September

VINIFIKATION: Kaltmazeration von 5-6 Stunden, Mostklärung durch Sedimentation, anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur.

FARBE: Gelblich - grün

AROMA: Holunder, Zitrus

GESCHMACK: Kräftig, mineralisch, würzig, frisch