

SAUVIGNON

DOC TRENTINO SAUVIGNON



REBSORTE

Sauvignon Blanc



ANBAUMETHODE

Biologischer Anbau

BESCHREIBUNG

Aussehen

Hellgelb mit leichten grünlichen Reflexen



Geruch

Ausgeprägtes Bouquet, weiße Früchte und Zitrusfrüchte, blumig

Geschmack

Mäßig strukturiert, ausgewogen, frisch, gehaltvollgehaltvolle



OPTIMALE ALTERUNG

2 - 15 Jahre



SERVIEREMPFEHLUNG

Vorspeisen, Risotto, Nudeln mit Fisch, gegrillter Fisch, Krustentiere, weißes Fleisch.



HERKUNFT

Weinberge im Hügelsgebiet von Tenno und mit einem Durchschnittsalter von 25 Jahren.



HÖHENLAGE

450 Meter ü.d.M.



BODEN

Kalkhaltig - locker



PFLANZDICHTHE

Spaliererziehung, 1,8 x 0.80 m



ERTRAG PRO HEKTAR

56 hl/ha



WEINBEREITUNG

Sanfte Ganztraubenpressung, die Gärung erfolgt direkt in französischen Eichenfässern.



AUSBAU

In gebrauchten französischen Eichenfässern (225 und 500 Liter) auf der eigenen Hefe, die regelmäßig aufgerüttelt wird; für 9 Monate, danach Ausbau in der Flasche für mindestens 8 Monate.



ETIKETT

Das Etikett zeigt die Beschaffenheit der „Busa“, der Region, in der sich unsere Weinberge befinden. Wir werden den Weinberg hervorheben, von denen die Trauben für die Produktion dieses Weines stammen.



Er entsteht im Herzen des Hügels von Tenno, der für den Anbau dieser Rebsorte besonders geeignet ist. Daraus geht ein Wein mit ausgeprägter Persönlichkeit hervor – Ergebnis des Kontrastes zwischen dem kalkhaltigen Boden und der hervorragenden Exposition der Weinberge