RITTERHOF
WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Sauvignon
Alto Adige Sauvignon DOC

AREA DI COLTIVAZIONE
Le uve di Sauvignon maturano nell'Oltradige sui pendii orientali ed occidentali della Bassa Atesina. Le viti crescono su terreni argillosi e sabbiosi tipici di queste zone, a 380 – 550 metri sul livello del mare.

VENDEMMIA E RESA
La vendemmia delle uve di Sauvignon maturate al sole avviene da fine settembre agli inizi di ottobre. Dalle uve selezionate a mano otteniamo 70 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE
Le uve di Sauvignon vengono raccolte in cassette da 220 kg, trasportate immediatamente in cantina, pressate leggermente e fatte macerare a freddo per alcune ore; successivamente avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 20°C, grazie alla quale il vino assume il proprio sapore unico e il suo aroma accentuato ed inconfondibile.

DESCRIZIONE DEL VINO
Questo Sauvignon è un vino bianco aromatico dal colore giallo paglierino chiaro con uno spiccato bouquet di sambuco e uva spina, una base caratterizzata da tipiche note di ortica e foglie di pomodoro. I suoi aromi saporiti si sprigionano anche al palato, lasciando un retrogusto persistente.

ABBINAMENTI
È indicato come vino da aperitivo e accompagna asparagi, frutti di mare e ricette di pesce nonché piatti leggeri a base di carni bianche.