



Riconoscimenti

2014: non ancora valutato

2012: 91 Punti Wine Enthusiast

Lahn Sauvignon 2014

Questo vitigno dagli aromi intensi e marcati ha cominciato ad essere estesamente coltivato in Oltradige a partire dagli anni '80. I terreni pietrosi e calcarei e i freschi venti di ricaduta ai piedi del massiccio della Mendola favoriscono nelle vigne Lahn la creazione di un Sauvignon vivace ed espressivo. Freschezza acida, delicata mineralità e splendida nitidezza fanno del Sauvignon Lahn un bianco di tendenza.



giallo chiaro brillante con leggeri riflessi verdi



profumi di ananas, sambuco, uva spina e miele



minerale, rinfrescante ed equilibrato

Vitigni

Varietà: Sauvignon

Età: 10 a 25 anni

Vigneti

Località: vigneti ubicati ad Appiano Monte (480-550 m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: calcarei a struttura ghiaiosa

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia

2014: da fine settembre a metà ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

fermentazione e affinamento sui lieviti in contenitori d'acciaio fino alla fine di febbraio.

Dati analitici

Resa: 60 hl/ha

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 6 gr/l

Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

Consigli d'abbinamento

È il vino sudtirolese da asparagi per antonomasia, ma s'accompagna meravigliosamente ai piatti più leggeri della cucina asiatica come sushi o gli spiedini di pollo thailandesi alla salsa di noci (saté) oppure anche a specialità alpine come i petti di quaglia su tartare di finferli.

Potenziale d'invecchiamento

4 a 5 anni

Bicchieri consigliati

