



SAUVIGNON 2014

- **Descrizione:** dalla fine del XIX secolo, questa varietà viticola molto antica, di origine francese, si è magnificamente ambientata in Alto Adige, raccogliendo un apprezzamento crescente e dando vita a un vino a bacca bianca, dal colore paglierino con orlo verde chiaro, sostenuto da un'eccellente acidità, che ne esalta i sentori fruttati e le note speziate. Al naso si riconoscono uva spina e fiori di sambuco. Il terreno marno-ghiaioso, povero e pietroso, conferisce al nettare una nota minerale-salata.
- **Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata in cisterne di acciaio inossidabile, a seguire, stoccaggio e affinamento su lieviti fini
- **Allevamento della vite:** impianti Guyot
- **Posizione:** ripidi pendii esposti a sud, a ca. 500 m s.l.m.
- **Clima:** alpino-mediterraneo, protetto dai venti settentrionali
- **Valori analitici:** gradazione alcolica 13,5 % vol., acidità totale 6,7g/l, residuo zuccherino 2,8 g/l
- **Resa per ettaro:** 45 hl/ha
- **Maturazione:** fino a 3 anni
- **Abbinamenti consigliati:** ideale con antipasti vegetariani, canederli, pesce, carni bianche e formaggi caprini freschi
- **Temperatura di servizio:** 10–12°C

weingut ebner tenuta

Fam. Florian Unterthiner
Campodazzo 18, 39054 Renon/Campodazzo
Tel. +39 0471 353 386, info@weingutebner.it
www.weingutebner.it