ACQUISTATO IL .....

"Mock" Sauvignon Alto Adige DOC 2025 2025



Tutta la freschezza del Sauvignon

Ci sono uve che danno il meglio di sé quando vengono coltivate in climi freschi. Tra queste, il Sauvingon Blanc è una delle più amate. Quando il clima è fresco e l'ambiente è giusto, questa uva è in grado di sviluppare profumi fini e molti tipici. Non a caso viene definita un'uva aromatica e viene solitamente lavorata a temperature basse, per preservare i profumi migliori, ed esclusivamente in acciaio. Non fa eccezione Cantina Bolzano che propone questo piacevole Mock prodotto solo con uve Sauvignon coltivate sui ripidi vigneti che circondano la città. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi intensi di foglia di pomodoro e ortiche, peperoni verdi, menta, pesca gialla e pompelmo rosa, acacia e sambuco. Un bouquet così intenso e ricco da sorprendere anche i degustatori più esperti e smalizziati. In bocca, poi, si ritrovano molte delle note fruttate percepite in precedenza, con una sensazione fresca che bilancia l'insieme e rende il vino, se possibile, ancora più beverino. Buona la struttura e il retrogusto persistente.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Porfido
Esposizione	Ripidi pendii nei dintorni di Bolzano, a 500 m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	1000/ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	14%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Ideale per la cucina a base di erbe aromatiche
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantenere la freschezza del vino
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli Bouquet: foglie di pomodoro e ortiche, peperoni verdi, menta, sentori fruttati di pesca gialla e pompelmo rosa, acacia e sambuco, sambuco. Se invecchiato, sviluppa interessanti note minerali e sfumature di pietra focaia. Sapore: gusto fruttato con un'acidità delicata e bilanciata, buona struttura e retrogusto persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821