



ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Alto Adige DOC 2024

2024

## Il Sauvignon che viene dal fresco



Svinando®

Lo scenario è quello dell'altopiano dell'Oltradige. Siamo tra i 250 e i 450 metri sul livello del mare. Qui il Sauvignon Blanc matura bene, coccolato da un clima mite ma fresco che favorisce la lenta maturazione e la comparsa dei profumi migliori. I viticoltori della cantina St. Pauls sanno quando raccoglierlo per ottenere il massimo della concentrazione del frutto e le pregevoli note varietali che tanto piacciono agli appassionati di tutto il mondo. Vinificato in acciaio a temperatura controllata, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino vivace. Al naso si caratterizza per i suoi profumi piacevolmente fruttati, che vanno dall'uva spina alla frutta tropicale. Non manca una punta di vegetale, di sambuco e di spezia dolce. In bocca è particolarmente gratificante. Ricco e morbido. Addirittura succoso, con un finale piacevolmente minerale.

In St. Pauls, si legge chiaramente nella home page del loro sito, la salvaguardia del territorio non è un semplice lavoro ma una vera e propria missione. Ma non solo. Si legge anche "Condividiamo la gioia di vivere. Da generazioni, per le generazioni". Cosa altro aggiungere? Quando la gioia di vivere e il rispetto per la natura sono messi al centro di tutto, i buoni risultati non mancano mai. Anche Kellerei St. Pauls è un esempio di buona cooperazione altoatesina. Fondata nel 1907, attualmente riunisce circa 200 soci che lavorano con passione i propri vigneti, spesso a mano, e conferiscono in cantina le loro uve migliori. In totale i vigneti che fanno capo a St. Pauls sono circa 185 ettari, suddivisi nelle aree più vocate della valle che circonda il paese di San Paolo/Appiano. Oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno che dall'Alto Adige raggiungono i mercati del mondo, per la felicità di tanti appassionati. La produzione è fatta soprattutto di vini bianchi, secchi e aromatici.

### La Vigna

**Terreno** Terreni di natura argillosa e sabbiosa sull'altopiano dell'Oltradige

**Esposizione** Sud - est, 250-450m s.l.m

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4.000 - 5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Trentino - Alto Adige

**Uve** Sauvignon 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Antipasti ricchi e grigliate di pesce

**Vinificazione** Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

**Sensazioni** Aroma varietale tipico di uva spina, fiori di sambuco e frutti esotici. Sostanzioso, aromatico con un caratteristico finale minerale

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