ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Vigneti delle Dolomiti IGT 2023 2023



Carattere fresco

Il Sauvignon di Konrad Oberhofer appare nel bicchiere di un bel colore vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. Al naso emergono aromi di uva spina e ribes nero, con un lieve sentore di sambuca e un leggero tocco di ortica e pietra focaia. In bocca, invece, è vivace, con un carattere fresco e una fine e rinfrescante acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali emergono anche in bocca, svelando il vero carattere di questo vino. Nasce da una lavorazione super accurata di uve provenienti dai bei vigneti aziendali, con suoli compositi di argilla, calce, porfido e ghiaia fine. In cantina le uve vengono pigiate leggermente, mentre le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore, prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata. Bianco piacevolmente aromatico, questo Sauvignon si accompagna bene ad antipasti, piatti di pesce e perfino carni bianche.

Konrad Oberhofer era un vignaiolo con un approccio all'avanguardia. Riconosciuto il potenziale dei suoi vigneti, ha iniziato a vinificare separatamente le uve delle singole tenute, aumentando così la qualità dei suoi vini. Questa visione moderna lo portò presto ad abbandonare la vendita di vino sfuso, scegliendo la commercializzazione in bottiglia. Oggi, con la stessa perseveranza e passione di allora, Martin Foradori ha raccolto il testimone del nonno Konrad, selezionando e vinificando uve dai pregiati vigneti dell'Alto Adige, in modo da portare avanti la storica tradizione della sua famiglia e dei suoi vini rinomati in tutto il mondo. Se un tempo era la Schiava, vitigno autoctono locale, a monopolizzare il mercato, oggi sono le altre varietà come il Lagrein, anch'esso autoctono, e il nobile Pinot Nero. Con loro Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Müller Thurgau.

La Vigna

Terreno Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Sauvignon 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono pigiate leggermente, le bucce rimangono a contatto con il mosto circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

Sensazioni Il colore é vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. Al naso emergono aromi di uva spina e ribes nero con un lieve sentore di sambuca e un leggero tocco di ortica e pietra focaia. Al palato è vivace, ha carattere fresco con una fine e rinfrescante acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali emergono anche in bocca, svelando il vero carattere di questo vino.

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