



ACQUISTATO IL .....

"Schliff" Sauvignon Alto Adige DOC 2022

2022

## Complessità e mineralità



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** macerie moreniche e calcaree profonde con grandi blocchi di porfido

**Esposizione** Sud orientale

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4000-5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Alto Adige

**Uve** Sauvignon 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

**Vinificazione** Breve macerazione nella pressa seguita da una fermentazione controllata in acciaio inox. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.

**Sensazioni** Fiori di sambuco, mango, uva spina, pompelmo e delicati aromi di erbe armoniosamente uniti ad un tocco di pietra focaia. Succoso, fine e minerale al palato con un finale persistente.

Il Sauvignon Alto Adige DOC Schliff è un vino molto interessante, perfetto per chi vuole cogliere tutta la ricchezza del Sauvignon in Alto Adige. Lo propone la rinomata Kellerei St. Pauls, e rappresenta una sorta di tributo alla ricchezza e diversità del terroir altoatesino. Schliff, infatti, nasce in un angolo incantevole dell'Alto Adige, sul versante sud-orientale delle montagne, da vigneti posti a un'altitudine compresa tra i 420 e i 490 metri. Qui, il terreno è composto da macerie moreniche e calcaree profonde, arricchite dalla presenza di grandi blocchi di porfido. Questi elementi conferiscono al suolo caratteristiche uniche che donano al vino complessità e mineralità. Il Sauvignon, originari della Loira ma perfettamente ambientato qui in Alto Adige, proviene da vigne con un'età compresa tra i 30 e i 37 anni. Schliff nasce da una breve macerazione in pressa, seguita da fermentazione controllata in acciaio inox. Successivamente il vino matura per circa 9 mesi su fecce fini, acquisendo maggiore complessità e struttura, oltre a una texture fine e un finale persistente. Nel calice rivela un bouquet ricco e complesso. Al naso emergono note di fiori di sambuco, mango, uva spina e pompelmo che ben si fondono con delicati aromi di erbe e un sottile tocco di pietra focaia. In bocca è succoso e fine, con una marcata mineralità che lo rende piacevole e intrigante. Il finale è lungo e persistente. Questo Sauvignon è perfetto come aperitivo, è perfetto compagno di tonno, pollame e carni bianche in genere. Perfetto per ogni occasione.

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.

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