



ACQUISTATO IL .....

"Schliff" Sauvignon Alto Adige DOC 2023

2023

## Complessità e mineralità



Svinando®

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	macerie moreniche e calcaree profonde con grandi blocchi di porfido
<b>Esposizione</b>	Sud orientale
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4000-5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	Sauvignon 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 10 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Breve macerazione nella pressa seguita da una fermentazione controllata in acciaio inox. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.
<b>Sensazioni</b>	Fiori di sambuco, mango, uva spina, pompelmo e delicati aromi di erbe armoniosamente unito ad un tocco di pietra focaia. Succoso, fine e minerale al palato con un finale 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