



ACQUISTATO IL .....

"Mock" Sauvignon Alto Adige DOC 2023

2023

## Tutta la freschezza del Sauvignon



Svinando®

Ci sono uve che danno il meglio di sé quando vengono coltivate in climi freschi. Tra queste, il Sauvignon 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 smaliziati. 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 bevibile. 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 Bolzano 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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Bianco Fermo Secco DOC
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821