

JOSEF BRIGL

Linea classica

ALTO ADIGE SAUVIGNON

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Sauvignon

VIGNETI: I terreni morenici delle colline dell'Oltradige a 450 m di altezza danno a questo Sauvignon un profumo intenso e caratteristico.

VINIFICAZIONE: Dopo delicata pigiatura segue fermentazione a temperatura controllata in acciaio per ca. 10 giorni. Senza fermentazione malolattica avviene poi l'affinamento sui lieviti fini solamente in botti d'acciaio.

CARATTERISTICHE: Vino bianco fine, leggermente aromatico, di colore giallo verdognolo, dal profumo intensamente erbaceo e sapore fresco e deciso con delicati aromi di peperone verde, uva spina, ortica e pompelmo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si sposa ottimamente con asparagi, zuppa di cipolle, lumache, crostini alle cervella, piatti a base di pesce; anche come vino da aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcol: ca. 14% vol

acidità: ca. 5,6 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l

