BRIGL
1309

Linea classica

ALTO ADIGE
SAUVIGNON

CLASSIFICAZIONE: DOC - Denominazione di Origine Controllata
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:
alcool: ca. 13% vol
acidità: ca. 5,6 g/l
residuo zuccheri: ca. 1 g/l

SÜDTIROL

JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3
Tel. 0471/662419 - brigl@brigl.com - www.brigl.com