

JOSEF BRIGL

Linea tenute

ALTO ADIGE SAUVIGNON Vigna RIELERHOF

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Sauvignon blanc

ANNATA: 2019

VIGNETI: le uve provengono dalla Vigna Rielerhof a Laste Basse-Renon a 500 m s.l.m. Il terreno è calcareo e ghiaioso su base in porfido. Il nostro Sauvignon si trova nella parte alta della tenuta che va dai 400 ai 500 m di altitudine. Il caldo durante il giorno e la grande escursione termica che si viene a creare con le ore notturne permettono a questa varietà di maturare ottimamente ed arricchirsi di quei composti aromatici che la caratterizzano.

VINIFICAZIONE: le uve raccolte manualmente sono trasportate in cantina, vengono diraspate e pressate sofficemente. Il mosto ottenuto è sottoposto ad un processo di chiarifica statica a freddo dove segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccole vasche d'acciaio. La maturazione del vino nei seguenti mesi fino all'imbottigliamento avviene in parte in botti di rovere francese ed in parte in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE: il vino di un brillante giallo paglierino ha profumi tropicali intensi di melone, papaya con piacevoli sfumature vanigliate. Al palato ritroviamo queste caratteristiche tropicali con questo piacevole gioco di acidità e mineralità persistente che ne donano freschezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: pesce e crostacei trovano un ottimo abbinamento con questo vino; ma ottimo anche con piatti a base di carne bianca. Consigliato con carrè di capretto al forno ed asparagi selvatici una con spuma di uova aromatizzata all'ibisco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 4 anni

ANALISI:

alcool: 14,5% vol

acidità: 5,3 g/l

residuo zuccheri: 4 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com