



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Sauvignon Alto Adige D.O.C.

UVE:	Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE:	Media collina dei comuni di Caldaro e Salorno
ALTIMETRIA:	350-500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola e spalliera
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3500 piante per ettaro per la pergola, 6000 per la spalliera
EPOCA DI VENDEMMIA:	Dalla metà alla fine di Settembre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2-3 anni

Sauvignon



SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce a temperature basse per ottimizzare l'estrazione dei profumi, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 17-19°C.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Dal colore giallo paglierino tenue, esalta uno spettro olfattivo intenso con ricordi marcati di ortica, sambuco e albicocca. Al gusto è fresco, persistente e di buona stoffa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' particolarmente indicato con zuppa di cipolla, pesce al forno, lumache e piatti di asparagi.

