



KETTMEIR

SAUVIGNON

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Sauvignon



GRADO ALCOLICO
13,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Media collina dei comuni
di Caldaro e Salorno



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10 °C



ALTITUDINE
350 - 500 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Ghiaioso sciolto di origine calcarea
con un buon tenore di sostanza
organica



DURATA
2/3 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pergola e spalliera



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
3.500 piante per ettaro per la
pergola, 6.000 per la spalliera



CARTONE
6 bottiglie



EPOCA DI VENDEMMIA
Metà / fine di settembre



FORMATI
75 cl

SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce a temperature basse 5-6 °C per ottimizzare l'estrazione dei profumi, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15-16 °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

Particolarmente indicato con zuppa di cipolla, pesce al forno, lumache e piatti di asparagi.