



## DOXS

### Alto Adige Sauvignon DOC 2018

Un vino bianco aromatico che nasce da uve selezionate con cura. Amabile e armonico, un vino che ama l'estate, proprio come il tasso.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo verdolino  
Olfatto: aroma tipico di sambuco, uva spina, paprica e pesca accompagnate da sottili note agrumate.  
Gusto: beva intensa, persistente e minerale dal finale fruttato e complesso.

#### IN ABBINAMENTO

Il perfetto vino per accompagnare gli asparagi, consigliato anche in abbinata ad antipasti saporiti e pesce.

#### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo sulle buccie, vinificazione in riduzione. Fermentazione a freddo a 13 - 18 °C. Affinamento su lieviti per diversi mesi.

#### COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Sauvignon da diversi cloni e selezioni proprie, da 10 a 35 anni.  
Località: Vial, Kardatsch, da 530 a 570 m s.l.m.  
Terreno: ghiaia di origine calcarea.  
Forma di allevamento: Sistema a spalliera e a pergola.  
Viticultura naturale integrata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 - 12 °C

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** 5 anni

**ALCOL** 13 % vol

**ACIDITÀ** 5,7 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 0,5 g/l