



DOXS

Alto Adige Sauvignon DOC

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. Viti-cultura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 - 12 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 5 anni