SAUVIGNON SAMBUCO

IGP Vigneti delle Dolomiti

Weinart Weißwein.

Rebsorte Sauvignon.

Herkunft Aichholz.

Bodenbeschaffenheit Porphyrhaltig.

Weinherstellung Nach einer sanften Pressung erfolgt die Kaltbehandlung des Mostes auf dem Trub. Der Most wird anschließend statisch kalt geklärt und gärt dann bei konstanten 16 °C. Der längere Ausbau auf den Hefen erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

Bouquet Zu Beginn zeigen sich einladende Noten von Melone, Holunderblüte und ein wohliges blumiges Bouquet, angereichert um eine leicht pfeffrige Nuance. Dann treten zarte Aromen von gelbem Apfel und grüne Noten hervor, einem typischen Merkmal, das an die klassischen Sauvignon-Aromen erinnert.

Geschmack Dieser Wein besticht mit einem faszinierenden und bemerkenswerten Spiel von Aromen und Geschmacksnoten und ermöglicht damit ein angenehmes und ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Serviertemperatur 10 - 12° C.



www.csrovere1919.it