



ALTO ADIGE SAUVIGNON KARNEID DOC

Il Sauvignon Karneid è un vino dal gusto fruttato e allo stesso tempo complesso. Gli aromi complessi e variegati vengono esaltati da un periodo di macerazione.

„I Sauvignon „verdi“ non mi sono mai piaciuti molto. Il mio Sauvignon dovrà avere la qualità e la mineralità di un Sauvignon della Loira dal gusto pieno e fruttato.“
Florian Gojer

POSIZIONE GEOGRAFICA

Cornedo all'Isarco: versante meridionale, 550-600m s.l.m. Terreno sabbioso originato dalla disgregazione di rocce porfiriche arricchite da sedimenti di granito, basalto e gneis risalenti all'epoca glaciale.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale e trasporto in grandi casse. Lavorazione delicata a caduta su discese naturali. Tempo di macerazione sulle vinacce: 6-10 ore. Pressatura, sedimentazione naturale del mosto per almeno 48 ore ad una temperatura di 6°C. Fermentazione lenta e controllata, decantazione fino all'arrivo della primavera. Il 10% delle uve viene fatto fermentare per 3 giorni con acini interi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Leggermente fruttato con note di pompelmo, maracuja ed erbe. Vivace, dal gusto deciso e corposo. Mineralità costante.

SI ABBINA bene a piatti di pasta estivi, crostacei e pesce crudo.

