



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Sauvignon 2017

Note di sambuco e agrumi al naso anticipano l'esplosione di frutta al palato.

Descrizione: Giallo chiaro con rilessi verdolini e intensi profumi di fiori di Sambuco, uva spina e agrumi. In bocca vivace, fresco e succoso con una piacevole acidità e uno splendido equilibrio.
Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

Abbinamento: Indicato come aperitivo e per antipasti leggeri caldi e freddi, leggermente speziati, piatti a base di asparagi e pesce lesso.
Temperatura di servizio: 10-12° C.

Vitigno: Sauvignon

Vigneti: Vigneti all'altezza a 450 s.l.m.

Resa: 58 hl/ettaro

Vinificazione: Dopo la macerazione a freddo e una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio a c.a. 18° C. Il vino viene lasciato sulle fecce fini fino quasi all'imbottigliamento.

Valori analitici:

Alcol	13,0%	Vol
Acidità	6,1	g/l
Estratto secco	20,0	g/l