



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

## Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

### Sauvignon

Alto Adige Sauvignon DOC

#### AREA DI COLTIVAZIONE

Le uve di Sauvignon maturano nell'Oltradige sui pendii orientali ed occidentali della Bassa Atesina. Le viti crescono su terreni argillosi e sabbiosi tipici di queste zone, a 380 – 550 metri sul livello del mare.

#### VENDEMMIA E RESA

La vendemmia delle uve di Sauvignon maturate al sole avviene da fine settembre agli inizi di ottobre. Dalle uve selezionate a mano otteniamo 70 ettolitri di vino per ettaro.

#### VINIFICAZIONE

Le uve di Sauvignon vengono raccolte in cassette da 220 kg, trasportate immediatamente in cantina, pressate leggermente e fatte macerare a freddo per alcune ore; successivamente avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 20°C, grazie alla quale il vino assume il proprio sapore unico e il suo aroma accentuato ed inconfondibile.

#### DESCRIZIONE DEL VINO

Questo Sauvignon è un vino bianco aromatico dal colore giallo paglierino chiaro con uno spiccato bouquet di sambuco e uva spina, una base caratterizzata da tipiche note di ortica e foglie di pomodoro. I suoi aromi saporiti si sprigionano anche al palato, lasciando un retrogusto persistente.

#### ABBINAMENTI

È indicato come vino da aperitivo e accompagna asparagi, frutti di mare e ricette di pesce nonché piatti leggeri a base di carni bianche.

