

SELEZIONE MANIERO

Annata
2006

Vitigno
Sauvignon Blanc

Posizione e terreno
Laimburg, a 220 m di
altitudine, suolo
alluvionale sabbioso

Sistema di allevamento
A spalliera

Vinificazione
Le dolci uve Sauvignon,
rimaste a passire nella
vigna, sono state raccolte
in dicembre e pigiate.
Successivamente il mosto è
stato portato a fermentazione
in piccole botti di rovere,
dove è lasciato riposare
per 8 mesi.

Valori analitici

Gradazione alcolica: 12,50% vol
Acidità totale: 6,90 g/l
Estratto secco netto: 51,60 g/l

Tenuta all'invecchiamento

Fino a 15 anni

Caratteristiche organolettiche

Di color topazio e dai profumi
esotici, questo nobile vino dolce si
presenta ricco di estratti, piccante
e persistente nel finale.
Un vero gioiello.

Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di
12° C. Non è un vino da pasto ed
anche tra i vini dolci spicca per il
suo carattere: bevuto da solo
sorprende il palato dell'intenditore
in maniera spettacolare.

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Sauvignon Passito
dell'Alto Adige DOC

“Saphir”



Sauvignon Passito