

SELEZIONE MANIERO

Annata
2008

Vitigno
Sauvignon Blanc

Posizione e terreno
Montefranco nei pressi di Merano, pendici meridionali e sudoccidentali a 400 m di altitudine, suolo porfirico

Laimburg, a 220 m di altitudine, suolo alluvionale sabbioso

Sistema di allevamento
A spalliera

Vinificazione
Fermentazione a bassa temperatura in serbatoi d'acciaio inox e successivo affinamento su lieviti per 5 mesi

Valori analitici

Gradazione alcolica: 13,50 % vol
Acidità totale: 6,10 g/l
Estratto secco netto: 22,80 g/l

Tenuta all'invecchiamento
5 anni

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdognoli. Bouquet molto pronunciato, con profumo di fiori di sambuco, latte di fico e ribes. Un vino dal gusto minerale, ben strutturato e dall'acidità invitante.

Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di 10° C. Ottimo come aperitivo ed in abbinamento ad antipasti dal sapore deciso, agli asparagi e ai piatti di pesce.

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Sauvignon
dell'Alto Adige DOC

“Oyèll”



Sauvignon