

Sauvignon

-Maso Thaler-



Italia
Alto Adige
Bolzano



VINIFICAZIONE

Prima della pigiatura, le uve diraspate rimangono in pressa per almeno 12 ore a bassa temperatura. Dopo la pressatura il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Il vino si affina in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione al consumo.



Di colore giallo paglierino brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo varietale, complesso ed equilibrato.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

100% Sauvignon

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Fine Settembre-metà Ottobre



Al palato è sapido, con un buon equilibrio tra acidità e corpo. Vino estremamente elegante, con un lungo finale.