



Sauvignon Blanc Ehrenhausen Korallenkalk

Südsteiermark DAC

VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti hanno un'età compresa tra i 15 e i 35 anni e crescono su terreni costituiti da calcare corallino. Le viti coltivate su terreni korallenkalk conferiscono ai vini prodotti una nota distintiva che riflette questo contesto geologico unico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono rigorosamente vendemmiate a mano e fermentate in serbatoi di acciaio inox con fermentazione naturale e spontanea. Questo vino viene successivamente affinato sulle sue fecce fini sia in vasche di acciaio che in botti di rovere non tostato per 18 mesi. Il vino viene imbottigliato non filtrato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Questo Sauvignon Blanc è entusiasmante. La sapidità dovuta ai terreni calcarei è spiccata ed è perfettamente integrata agli agrumi, come la clementina, lo yuzu e il pompelmo rosa, ed arricchita da note di ribes nero. Può inoltre affinare in modo straordinario fino a 10 anni in bottiglia. Vino da agricoltura biologica certificata.