

# SCHLOSSGARTEN

## SAUVIGNON DOC 2022

---

**Posizione:** Cornedo  
**Altitudine:** 380 m  
**Terreno:** profondo, porfido sabbioso e profondo  
**Inclinazione:** 20-55 %  
**Forma di allevamento:** Guyot  
**Età delle viti:** 20-25 anni  
**Vendemmia:** Fine agosto, metà settembre

---

### VINIFICAZIONE

**Varietà:** 100% Sauvignon

**Vinificazione:** Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox.

**Affinamento:** Per 5-6 mesi sui lieviti fini in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di rovere francese di 500 litri. (20%).

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino intenso e lucente con delicata velatura verdognola

**Profumo:** Spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, dell'uva spina e della menta.

**Sapore:** Al palato si conferma il gusto fruttato già avvertito nel bouquet, affiancato da una delicata acidità. Ciò che più convince sono la buona struttura e il retrogusto, minerale e nello stesso tempo ricco di aromi.

**Consigli e abbinamenti:** In primavera, un abbinamento interessante di questo vino è con gli asparagi bianchi lessi su salsa bolzanina, o anche con asparagi verdi al vapore. Altrimenti, carpaccio di tonno, salmone affumicato o scampi crudi. Una combinazione tipicamente altoatesina è quella coi canederli di ortica, con la trota al vapore su verdura mista, o con formaggio di capra non stagionato.

**Consumo consigliato:** fino al 2030  
**Temperatura di servizio:** 8-10 °C



**ALCOL**  
14% Vol.

**ZUCCHERI RESIDUI**  
2,1 g/l

**ACIDITÀ**  
5,1 g/l