

GFILL

SAUVIGNON

ALTO ADIGE DOC

CULLATO DAL VENTO

Calde temperature mediterranee durante il giorno, una brezza fresca al calar della sera. Ampie distese verdi dove inebriarsi del profumo della natura, un susseguirsi di magnifiche tenute storiche. Ancora prima che venissero piantati i vigneti di Sauvignon, la zona attorno al Gfillhof, leggermente collinare e straordinariamente magica, era molto apprezzata da chi, afflitto dall'afa, cercava pace e refrigerio. Qui i venti del nord e del sud incontrano le correnti d'aria discendenti della Costiera della Mendola, conferendo a questo Sauvignon, che cresce su un suolo morenico, la sua incomparabile freschezza.

ANALISI SENSORIALE:

Aromi tipici di fiori di sambuco, ortica, uva spina ed erba tagliata. Gusto vivace con un lunghissimo finale minerale.

TERROIR:

Vigneti siti nelle colline più alte intorno al paese di San Paolo; zona fresca e ventilata con terreni composti da detriti calcarei (450-550m s.l.m.)

ETÀ DELLE VIGNE: ca. 25 anni

ANNATA: 2019

VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE:

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e affinamento sui lieviti fini

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: fino a 5 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Come aperitivo, con carni bianche e tonno

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

CONTENUTO ALCOLICO: 13,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,4 g/l

ZUCCHERO RESIDUO: 1,3 g/l

