



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



## Sauvignon PRAIL 2022

Alto Adige Sauvignon DOC

Sui freschi pendii calcarei, il Sauvignon "Prail" sviluppa un'inconfondibile eleganza ed un'appagante pienezza sprigionando aromi di fiori di sambuco, biancospino e frutti bianchi.

**Descrizione:** Giallo luminoso con riflessi verdolini. Intense note fruttate di sambuco, fiori di acacia e salvia. In bocca schiettamente fresco con discreto retrogusto minerale. Potenzialità di invecchiamento: 3-5 anni.

**Abbinamento:** Indicato in particolare per piatti a base di asparagi e accompagnamento ideale, per pesce preparato con erbe aromatiche. Eccellente anche come aperitivo. Temperatura di servizio: 10-12° C.

**Vitigno:** Sauvignon

**Zona:** Collina e pendii tra 400 - 500 m s.l.m. con terreni morenici ricchi di minerali.

**Resa:** 60 hl/ettaro

**Vinificazione:** Fermentazione controllata a 18° C in acciaio per c.a. 14 giorni. Solamente una parte del mosto fermenta in grandi tini di legno, il resto rimane in acciaio. Dopo 6 mesi di maturazione separata sui lieviti fini, i vini vengono assemblati e imbottigliati con cura.

<b>Valori analitici:</b>	Alcol	14%	Vol
	Acidità	5,7	g/l
	Zuccheri residui	0,7	g/l