



# Sauvignon Lahn 2019

Questo vitigno dagli aromi intensi e marcati ha cominciato ad essere estesamente coltivato in Oltradige a partire dagli anni '80. I terreni pietrosi e calcarei e i freschi venti di ricaduta ai piedi del massiccio della Mendola favoriscono nelle vigne Lahn la creazione di un Sauvignon vivace ed espressivo. Freschezza acida, delicata mineralità e splendida nitidezza fanno del Sauvignon Lahn un bianco di tendenza.



giallo chiaro brillante con leggeri riflessi verdi



profumi di ananas, sambuco, uva spina e miele



minerale, rinfrescante ed equilibrato

## Vitigni

**Varietà:** Sauvignon

**Età:** 10 a 25 anni

## Vigneti

Località: vigneti ubicati ad Appiano Monte (480-550m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: calcarei a struttura ghiaiosa

Forma di allevamento: Guyot

## Vendemmia

metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

## Vinificazione

fermentazione e affinamento sui lieviti in contenitori d'acciaio fino alla fine di febbraio.

## Dati analitici

**Resa:** 60 hl/ha

**Contenuto alcolico:** 13,5 %

**Acidità:** 6,2 gr/lt

## Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

## Consigli d'abbinamento

È il vino sudtirolese da asparagi per antonomasia, ma s'accompagna meravigliosamente ai piatti più leggeri della cucina asiatica come sushi o gli spiedini di pollo tailandesi alla salsa di noci (saté) oppure anche a specialità alpine come i petti di quaglia su tartare di finferli.

## Potenziale d'invecchiamento

4 a 5 anni



**St MICHAEL-EPPAN**