SAUVIGNON "KRAIN" 2022

Alto Adige DOC

VITIGNO

100% Sauvignon

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve, alla quale segue una chiarifica dei mosti con sedimentazione naturale a freddo. Il mosto fermenta a 20°C in botti di acciaio e in seguito viene maturato sui propri lieviti fini.

DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, note di fior di sambuco, ortica ed erba appena tagliata. Succoso e salato al palato, delicato, fruttato nel finale. Un vino di grande freschezza e con una struttura assai elegante.

ABBINAMENTI

Asparagi, gamberetti e piatti di pesce, ma anche come aperitivo e abbinato ad una variazione di formaggi stagionati.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,00 % Vol.	Acidità: 6,3 g/L
Zucchero residuo: 2,0 g/L	Bottiglie da: 0,75l