

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGE

Cépages: 100% Sauvignon Blanc.

Vignobles: Commune de Salorno (BZ), lieu-dit Pochi, à 500 m s.n.m.

Âge moyen des vignes: 15 ans.

Sol: porphyrique et argileux.

Vendanges: fin Septembre.

Vinification: traditionnelle en blanc, avec macération pré-fermentaire à froid. Longue fermentation à basse température afin de préserver les arômes primaires. Repos pendant six mois sur lies fines.

Alcool: 12.5 % by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: jaune paille profond avec des reflets verdâtres.

Nez: intense, variétal et piquant, avec des notes complexes de fleur de sureau, de pêche blanche et des nuances de fruits tropicaux.

Bouche: conforme à ce qu'il promet au nez, il se présente frais et savoureux, avec un bon équilibre entre l'acidité et le faible taux de sucre résiduel. Sapide et persistant au final.

Accompagnements: à déguster en apéritif. Il est parfait combiné avec des plats crus, des sushis et des fruits de mer. Essayez-le avec des poissons gras et des poissons de lac, ainsi que des plats de pâtes d'été.

Température de service: 8-10 °C / 46-50 °F.

