

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGE D.O.C.

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc.

Età media delle vigne: 15 anni.

Terreno: argilloso e porfirico.

Vendemmia: seconda metà di settembre.

Vinificazione: tradizionale fermentazione in bianco preceduta da una macerazione prefermentativa a freddo delle uve. La fermentazione viene svolta a basse temperature per un tempo molto prolungato, in seguito il vino viene lasciato a maturare sulle fecce fini per almeno 6 mesi.

Alcool: 12,5%

Zucchero: 4 grammi per litro.

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Aroma: naso molto tipico ed espressivo dell'aromaticità di questa uva, si riconoscono nitidamente i fiori di sambuco, il pompelmo, la pesca e invitanti note di frutta tropicale come ananas e papaya.

Palato: molto varietale, fresco e sapido; l'acidità croccante e il leggero residuo zuccherino conferiscono a questo vino una grande piacevolezza e persistenza gustativa.

Abbinamento: è un vino perfetto da gustare come aperitivo, oppure in abbinamento a crudità di pesce, sushi, frutti di mare, e con tutti i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

