

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

SAUVIGNON BLANC ALTO ADIGE

Grape Varietals: Sauvignon Blanc 100 %

Vineyards: comune di Salorno (BZ), loc. Pochi a 500 mt slm

Average age of the vines: 15 anni

Soil: porfirico ed argilloso

Harvest Period: fine settembre

Vinification: tradizionale in bianco, con macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione lunga a bassa temperatura al fine di preservare gli aromi primari. Riposa per sei mesi sulle fecce fini

Alcohol Content: 12.50% vol

Residual Sugar: 4 grammi per litro

Color: giallo paglierino carico con riflessi verdognoli

Aroma: intenso, varietale e piccante, con complesse note di fiori di sambuco, pesca bianca e sfumature di frutti tropicali

Palate: coerente con quanto promette al naso, si presenta fresco e saporito, con un giusto equilibrio tra acidità e ridotto residuo zuccherino. Sapido e persistente nel finale

Food Suggestions: da gustare come aperitivo, si sposa bene con crudita', sushi e frutti di mare. Da provare con pesce azzurro e di lago e primi piatti estivi

Serving Temperature: 8-10 °C

