



ACQUISTATO IL

"Schliff" Sauvignon Alto Adige DOC 2021

2021

Complessità e mineralità



Svinando®

Il Sauvignon Alto Adige DOC Schliff è un vino molto interessante, perfetto per chi vuole cogliere tutta la ricchezza del Sauvignon in Alto Adige. Lo propone la rinomata Kellerei St. Pauls, e rappresenta una sorta di tributo alla ricchezza e diversità del terroir altoatesino. Schliff, infatti, nasce in un angolo incantevole dell'Alto Adige, sul versante sud-orientale delle montagne, da vigneti posti a un'altitudine compresa tra i 420 e i 490 metri. Qui, il terreno è composto da macerie moreniche e calcaree profonde, arricchite dalla presenza di grandi blocchi di porfido. Questi elementi conferiscono al suolo caratteristiche uniche che donano al vino complessità e mineralità. Il Sauvignon, originari della Loira ma perfettamente ambientato qui in Alto Adige, proviene da vigne con un'età compresa tra i 30 e i 37 anni. Schliff nasce da una breve macerazione in pressa, seguita da fermentazione controllata in acciaio inox. Successivamente il vino matura per circa 9 mesi su fecce fini, acquisendo maggiore complessità e struttura, oltre a una texture fine e un finale persistente. Nel calice rivela un bouquet ricco e complesso. Al naso emergono note di fiori di sambuco, mango, uva spina e pompelmo che ben si fondono con delicati aromi di erbe e un sottile tocco di pietra focaia. In bocca è succoso e fine, con una marcata mineralità che lo rende piacevole e intrigante. Il finale è lungo e persistente. Questo Sauvignon è perfetto come aperitivo, è perfetto compagno di tonno, pollame e carni bianche in genere. Perfetto per ogni occasione.

In St. Pauls, si legge chiaramente nella home page del loro sito, la salvaguardia del territorio non è un semplice lavoro ma una vera e propria missione. Ma non solo. Si legge anche "Condividiamo la gioia di vivere. Da generazioni, per le generazioni". Cosa altro aggiungere? Quando la gioia di vivere e il rispetto per la natura sono messi al centro di tutto, i buoni risultati non mancano mai. Anche Kellerei St. Pauls è un esempio di buona cooperazione altoatesina. Fondata nel 1907, attualmente riunisce circa 200 soci che lavorano con passione i propri vigneti, spesso a mano, e conferiscono in cantina le loro uve migliori. In totale i vigneti che fanno capo a St. Pauls sono circa 185 ettari, suddivisi nelle aree più vocate della valle che circonda il paese di San Paolo/Appiano. Oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno che dall'Alto Adige raggiungono i mercati del mondo, per la felicità di tanti appassionati. La produzione è fatta soprattutto di vini bianchi, secchi e aromatici.

La Vigna	
Terreno	macerie moreniche e calcaree profonde con grandi blocchi di porfido
Esposizione	Sud orientale
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000-5000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Breve macerazione nella pressa seguita da una fermentazione controllata in acciaio inox. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.
Sensazioni	Fiori di sambuco, mango, uva spina, pompelmo e delicati aromi di erbe armoniosamente unito ad un tocco di pietra focaia. Succoso, fine e minerale al palato con un finale persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821