



PFITSCHER



SAUVIGNON BLANC

„Saxum“ 2018

VITIGNO: Sauvignon Blanc

DENOMINAZIONE: Südtirol - Alto Adige DOC

DESCRIZIONE: Vino bianco dal colore giallo paglierino e dall'inconfondibile e intenso aroma di uva spina, ribes, sambuco, lillà ed erba, proveniente da vitigni cresciuti su terreni calcarei d'origine glaciale. Al naso presenta un aroma intenso e fruttato, mentre al palato è secco, con delicate note acidule.

VINIFICAZIONE: In botti d'acciaio a una temperatura controllata di 18° C. Affinamento di gusto e aroma su lieviti.

PROVENIENZA: Fiè allo Sciliar e Montagna

ALTITUDINE: 500 m – 900 m

INVECCHIAMENTO: 4 – 7 anni

BOTTIGLIA: 0,75 l

ABBINAMENTI: Ideale con gli asparagi e con leggere ricette a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 12 °C