



## SAUVIGNON QUIRINUS

**Designazione:** Alto Adige Sauvignon

**Classificazione:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Vitigno:** Sauvignon

**Annata:** 2023

**Altitudine:** 450 m s.l.m.

**Forma di allevamento:** Guyot

**Raccolto:** 90 q/ha

**Vinificazione:** Diraspatura, pigiatura, chiarificazione, successiva fermentazione parte in botte d'acciaio, parte in botte di legno a 22 gradi C, affinamento per 6 mesi in botte d'acciaio, legno e anfora.

**Caratteristiche:** Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi, corpo minerale con acidità tonificante e con un aroma di agrumi, uva spina, maracuja e un tocco di erbe.

**Abbinamenti gastronomici:** Vari antipasti, piatti di pesce, risotti e piatti con asparagi.

**Temperatura di servizio:** 10 gradi C.

### Analisi:

**Alcol:** 13,5 %

**Acidità totale:** 5,8 g/l

**Zucchero residuo:** 0,6 g/l

**Biologico:** Sì