

STERN

SAUVIGNON DOC 2018

UVAGGIO: Sauvignon Blanc

ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2019 – 2024

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 6,2 g/l

Contiene solfiti

» Una fragranza in punta di piedi che avvolge come una mattina di sole. «

ANNATA

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo dell'uva diraspata per 10/18 ore, pressatura soffice, decantazione naturale del mosto, fermentazione lenta a temperatura controllata di 16 °C (20 % in botte grandi), maturazione sulle fecce fini per 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a aprile.

VIGNETO

Vigneto collinare, esposto a sudest tra 450 e 500 m sul livello del mare. Vigna ben soleggiata con notevole escursione termica nel periodo di maturazione, terreno calcareo porfidico di medio imposto molto minerale.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino con riflessi verdolini
- fiori di sambuco, cassis e frutta esotica al naso
- al palato note di ribes, sapidità, una lunga persistenza di frutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna ottimamente ad asparagi, zuppe di cipolle, lumache, crostini, piatti a base di pesce.

PREMIAZIONI*

ROBERT PARKER – 2015: 91 p., 2017: 90+ p.

JAMES SUCKLING – 2016: 91 p., 2017: 92 p.

VINOUS – 2012: 90 p.

GAMBERO ROSSO – 2008, 2010-2015: 2 Bicchieri; 2016: 2 Bicchieri rossi

BIBENDA – 2011, 2012, 2014, 2015, 2016, 2017: 4 Grappoli

DOCTOR WINE – 2014: 91 p., 2015: 93 p.; 2016: 92 p.

SAUVIGNON BLANC MASTERS – 2014: Gold

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 p.

LUCA MARONI – 2015, 2016: 93 p., 2017: 92 p.

*fino annata 2015 Premstahler