



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS

Sauvignon Blanc LAFÓA 2018



Il paesaggio collinare della zona conferisce a questo Sauvignon uno stile inconfondibile, caratterizzato da un delicato equilibrio tra frutta e acidità. Contrassegnato nella sua giovinezza da una struttura duttile movimentata da una certa turbolenza, dopo un pluriennale affinamento in bottiglia, il Sauvignon blanc “Lafóa” si dimostra armonioso ed equilibrato senza perdere la propria caratteristica freschezza.

Descrizione: Intense note fruttate al naso che ricordano il sambuco, i fiori di acacia e la salvia legati da eleganti sentori di legno. Un vino dalla gustosa acidità e un lungo finale. Potenzialità di invecchiamento: 6-10 anni.

Abbinamento: Ideale per la cucina a base di erbe aromatiche e pesce. Piatti speziati a base di carni bianche e formaggi freschi. Temperatura di servizio: 12-14° C.

Vitigno: Sauvignon blanc.

Zona: I vigneti si trovano ad un'eccellente esposizione al sole. Si tratta di una zona piuttosto secca con terreni sabbiosi e ghiaiosi di origine morenica.

Resa: 45 hl/ettaro

Vinificazione: Dopo una breve macerazione si passa alla pressatura delle uve perfettamente mature. Il mosto fermenta per metà in acciaio per il resto in barriques. Solo quest'ultima parte subisce la fermentazione malolattica. Dopo ca. 8 mesi di maturazione sui lieviti si procede all'assemblaggio dei due vini ed all'accurato imbottigliamento.

Valori analitici:	Alcol	13,5%	Vol
	Acidità	6,0	g/l
	Estratto secco	19,9	g/l
	Zuccheri residui	2,5	g/l