

ANSITZ WALDGRIES

Sauvignon Blanc - MYRA

Il Sauvignon Blanc di Waldgries ricorda le Alpi.
È affascinante, fresco e minerale ed è in grado di portare in superficie tutto ciò
che si nasconde nel terroir in cui nasce: le colline di Appiano.

«Il Sauvignon è un vino che assaporo con piacere. Mi trovo a mio agio con i vini nei quali si rintraccia
chiaramente e distintamente, il terroire di un vigneto. Il Sauvignon Tenuta Waldgries,
esprime i segreti più profondi della terra che il vino conserva e restituisce degustandolo»

Christian Plattner

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

posizione e clima Colline di Appiano, versante sud est a 550m s.l.m
fra gli antichi castelli di Moos, Schulthaus e Freudenstein

terreni terreno argilloso ricco di calcare e di minerali

Vinificazione 80% acciaio, 20% Tonnau (500 L),
Particolarità: una parte delle uve viene lasciata
fermentare con gli acini interi

temperatura di servizio 9-12° C

abbinamenti asparagi bianchi e verdi, piatti vegetariani,
crostacei, pesce crudo, carni bianche

Invecchiamento conservare in luogo fresco (ca. 12-14°C),
al riparo dalla luce e a temperatura pressochè costante

Colore: rosso porpora con riflessi più scuri

Sapore: minerale e aromatico; è un vino dal carattere
molto deciso, con un'elegante acidità e
un finale molto persistente

Profumo: complesso con sentori che spaziano
dalla pietra focaia ai fiori
di sambuco, dal pompelmo a note
di frutti esotici maturi

Il vino: La Vigna di Appiano da quasi un secolo è la mater
dei nostri vini bianchi. Qui il terreno presenta
caratteristiche ottimali per la coltivazione
del Sauvignon Blanc, ed è per questo che Christian
ha iniziato a piantare la sua varietà bianca preferita,
proprio in questo terroire verso la fine degli anni '90.

ANSITZ WALDGRIES

S. Giustina 2, 39100 Bolzano
Tel. 0471 323603
info@waldgries.it

