

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



Vigna OBERKERSCHBAUM Sauvignon

Oberkerschbaum si propone di un colore giallo intenso con lievi riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di agrumi maturi, pompelmo e bergamotto, si mescolano con sentori di pietra focaia e ortica. Al palato, i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere finezza e acidità. Un Sauvignon che convince per elegante tipicità e persistenza.

Questo Sauvignon è una selezione di una vigna della nostra tenuta Oberkerschbaum, situata a Pochi di Salorno. Grazie all'altitudine, che varia da 750 a 800 m.s.l.d.m, al particolare microclima e all'ideale esposizione a sud dei vigneti, questa tenuta è uno dei grandi Cru del Sauvignon altoatesino.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da uno specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Vigna

VITIGNO

Sauvignon

TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto, fermenta a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, Oberkerschbaum Sauvignon matura per 8 mesi sui lieviti fini, che delicatamente e settimanalmente vengono mossi (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto da degustare anche da solo, trova l'abbinamento ottimale nei crostacei, nelle preparazioni di pesce di una certa struttura, nonché nei piatti della cucina asiatica.

FORMATO DISPONIBILE

