

# ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

## Puntay Sauvignon 2017 Alto Adige DOC

**VITIGNO:** Sauvignon Blanc

**CLIMA:** Temperato alpino

**TERRENO:** Terreno calcareo

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA PER ETTARO:** 60 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** Macerazione a freddo per 12-24 ore.  
Fermentazione e maturazione per 7 mesi in botti grandi di legno.

**DATI ANALITICI:** alcool: 14,0 % vol., acidità totale: 5,8 g/l,  
zuccheri residui: 2,0 g/l

**DA BERE:** 2018-2023

**DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino chiaro. Ampio bouquet di frutti esotici, ribes e pompelmo. Il buon contenuto acidico dona a questo Sauvignon freschezza e vivacità, che si concretizza in una buona persistenza ed armonia.

**SI ACCOMPAGNA:** Vino che accompagna molto bene piatti della cucina vegetariana (formaggio di capra con insalata di finocchi) e crostacei (scampi al sale).

**DA SERVIRE:** 8 – 10° C

