



TENUTAIGNAZNIEDRIST



Alto Adige Sauvignon Porphy & Kalk DOC 2024

Vitigno / 100 % Sauvignon blanc. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione clonale e massale

Zona di produzione / Appiano Monte e Cornaiano, vigneti esposti a est e ovest a 450-600 s.l.m.

Terreno / porfirico con depositi morenici acidi a Cornaiano e calcareo ad Appiano Monte

Sistema di coltivazione / Guyot semplice; 6.000-7.000 piante/ha, 5-6 gemme, potatura estiva

Resa / 45-50 hl/ha

Epoca di vendemmia / inizio settembre

Età degli impianti / fino ai 25 anni

Vinificazione / vendemmia e selezione manuali, fermentazione in acciaio per ca. 14 giorni a 19-20° C, lieviti selezionati in azienda, senza fermentazione malolattica; affinamento in botte di acacia (11 hl) ed acciaio; Stabilizzazione con freddo invernale e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici

Acidità totale / 6,2 g/l

Zuccheri residui / 0,3 g/l

Gradazione alcolica / 13,5 Vol.%