

MURI-GRIES®



ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC 2014

IL GIOCHERELLONE

Abbinamenti

con Schlutzkrappen (ravioli con spinaci e ricotta) e canederli (gnocchi al formaggio, canederli pressati...), sfilacci di stoccafisso, ricette saporite di pesce, anguilla grigliata, spezzatino...

Temperatura di servizio: 10-12°C

Conservabilità: entro 3 anni

Vino

Uve: Sauvignon

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Odore: note fruttate di pesche fresche e uva spina matura, ortica, melissa limoncina

Sapore: succoso, sapido e minerale, cremoso e pieno, estremamente elegante dal delizioso gioco d'acidità, retrogusto lungo e amabile

Vigneti

Appiano Monte, 420-500 metri sul livello del mare terreni ghiaiosi e calcarei con esposizione est-sud, potatura Gujot

Vinificazione

fermentazione del mosto in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata di 19°C per una settimana, affinamento in botti d'acciaio inossidabile

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 5,10 g/l

Zuccheri residui: 3,50 g/l