

# JOSEF BRIGL

## Linea tenute

### **ALTO ADIGE SAUVIGNON Vigna RIELERHOF**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** Sauvignon blanc

**VIGNETI:** le uve provengono dalla Vigna Rielerhof a Laste Basse-Renon a 500 m s.l.m. Il terreno è calcareo e ghiaioso su base in porfido. Il nostro Sauvignon si trova nella parte alta della tenuta che va dai 400 ai 500 m di altitudine. Il caldo durante il giorno e la grande escursione termica che si viene a creare con le ore notturne permettono a questa varietà di maturare ottimamente ed arricchirsi di quei composti aromatici che la caratterizzano.

**VINIFICAZIONE:** le uve raccolte manualmente sono trasportate in cantina, vengono diraspate e pressate sofficientemente. Il mosto ottenuto è sottoposto ad un processo di chiarifica statica a freddo dove segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccole vasche d'acciaio. La maturazione del vino nei seguenti mesi fino all'imbottigliamento avviene in parte in botti di rovere francese ed in parte in vasche d'acciaio.

**CARATTERISTICHE:** il vino di un brillante giallo paglierino ha profumi tropicali intensi di melone, papaya con piacevoli sfumature vanigliate. Al palato ritroviamo queste caratteristiche tropicali con questo piacevole gioco di acidità e mineralità persistente che ne donano freschezza.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** pesce e crostacei trovano un ottimo abbinamento con questo vino; ma ottimo anche con piatti a base di carne bianca. Consigliato con carrè di capretto al forno ed asparagi selvatici una con spuma di uova aromatizzata all'ibisco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 4 anni

**ANALISI:**

alcol: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,7 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola  
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3  
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com