

# JOSEF BRIGL

## Linea classica

### ALTO ADIGE SAUVIGNON

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

**VITIGNO:** Sauvignon

**ANNATA:** 2020

**VIGNETI:** I terreni morenici delle colline dell'Oltradige a 450 m di altezza danno a questo Sauvignon un profumo intenso e caratteristico.

**VINIFICAZIONE:** Dopo delicata pigiatura segue fermentazione a temperatura controllata in acciaio per ca. 10 giorni. Senza fermentazione malolattica avviene poi l'affinamento sui lieviti fini solamente in botti d'acciaio.

**CARATTERISTICHE:** Vino bianco fine, leggermente aromatico, di colore giallo verdognolo, dal profumo intensamente erbaceo e sapore fresco e deciso con delicati aromi di peperone verde, uva spina, ortica e pompelmo.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Si sposa ottimamente con asparagi, zuppa di cipolle, lumache, crostini alle cervella, piatti a base di pesce; anche come vino da aperitivo.

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

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 3 anni

**ANALISI:**

**alcool:** ca. 13,5% vol

**acidità:** ca. 5,8 g/l

**residuo zuccheri:** ca. 1,5 g/l

