



Gennen

NALS MARGREID
— 1932 —

Sauvignon

SELECTION

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

330 – 400 m s. l.m.

Esposizione

Est

Territorio

Eposti a est/sud-est, i vitigni si trovano a Nalles, a una quota che va dai 330 ai 400 metri sopra il livello del mare. Il terreno è un conoide alluvionale profondo 150 metri, scavato dal torrente di Sirmian e dal rio di Nalles e costituito al 80% da ghiaia calcarea e al 20% da detriti di porfido.

Clima

Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Il vino nuovo matura per altri 7 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino dorato, di buona compattezza

Al naso

Pesca-noce dalla polpa bianca, chinotto, sentori di sambuco e bel profilo di erbe aromatiche

Al palato

Bocca fresca, tesa, sapida, di bella persistenza

Cibi consigliati

Risotto gorgonzola e gamberetti, tortelli di ricotta con burro e salvia

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%