



Mantele

NALS MARGREID
— 1932 —

Sauvignon

SELECTION

Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

330 - 400 m s. l.m.

Esposizione

Est/sud-est

Territorio

Esposte 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 70% da ghiaia calcarea e al 30% da detriti di porfido.

Clima

Da continentale a sub-mediterraneo, il clima si contraddistingue per il caldo diurno e il fresco notturno, con sbalzi di temperatura che toccano i 20 gradi e sono causati dai venti di caduta.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo una breve macerazione prefermentativa, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in botti di legno da 12 e 30 hl. dopodiché, il vino nuovo matura per altri 8 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino intenso, di bella compattezza

Al naso

Note di sfalcio di campo ed agrumi, scorza di limone, erbe aromatiche

Al palato

Nocca croccante, tesa, salina e persistente

Cibi consigliati

Risotto alla zucca, pasta al pesto

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%