



# Stein

NALS MARGREID  
— 1932 —

Sauvignon

TRADITION

## Vitigno

100% Sauvignon Blanc

## Denominazione

Alto Adige DOC

## Altitudine

330 - 400 m s. l.m.

## Esposizione

Est/sud-est

## Territorio

I vigneti dello STEIN Sauvignon sono situati a Nalles, in un conoide alluvionale profondo 150 metri formato dal torrente di Sirmian e dal rio di Nalles.

## 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. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

## Colore:

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, di buona compattezza

## Al naso

Naso con prevalenza di erbe aromatiche e agrumato, chinotto, litchi, nota di sambuco

## Al palato

Di spessore, di bella sapidità e croccantezza, con spalla acida avvolgente

## Cibi consigliati

Pollo alla paprika, zuppa piccante del Sichuan

## 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%