

Mantele

Sauvignon 2016

PRIVATE RARITIES

Nell'annata 2016 la vendemmia è stata molto tardiva. Le uve Sauvignon sono state raccolte a piena maturazione a metà settembre. Dopo una pressatura delicata, i mosti sono stati sottoposti a fermentazione in grandi botti di legno (30-40 hl), e lì sono rimasti per 8 mesi a maturare su lieviti fini.

L'area vitivinicola del Mantele si situa nel cuore di Nalles, nella Valle dell'Adige. Con le sue giornate calde e le nottate fresche, il conoide alluvionale profondo 150 metri, composto al 30% da detriti di porfido e al 70% da ghiaia calcarea, offre le condizioni ideali per i nostri Sauvignon.

Nel suo aromatico bouquet fruttato si riconoscono note di agrumi, pompelmo, profumatissimi fiori di sambuco e pepe. I terreni detritici nella regione vitivinicola di Nalles conferiscono al nostro Mantele Sauvignon un carattere deciso e forte. Il freddo notturno e il caldo diurno favoriscono la sua pienezza aromatica e la sua fresca acidità, che lo rendono ideale come vino da aperitivo o per accompagnare antipasti, piatti a base di verdure e, una volta maturo, anche pietanze che vedono protagonisti gli asparagi.

