

# Mantele

Sauvignon 2015

PRIVATE RARITIES

Il 2015 è un'annata molto equilibrata, caratterizzata da un clima caldo e asciutto. Le uve sono state raccolte all'inizio di settembre dopo un lungo periodo di maturazione. 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 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.

