



2014

*Mount Nelson è il compimento della passione di Lodovico Antinori per il Sauvignon Blanc. Dopo anni di esperimenti, Lodovico ha finalmente trovato il terroir favorito per la produzione di questa varietà di uva nell'area di Marlborough in Nuova Zelanda. Insieme alla sua enologa Helena Lindberg, hanno selezionato una vigna, ideale per la produzione del vino che Lodovico aveva tanto ricercato. Il risultato è un notevole Sauvignon Blanc che porta in sé, i naturali elementi e sapori del Nuovo Mondo, insieme a struttura e mineralità che ricorda il Vecchio Mondo.*

**Uvaggio:** 100% Sauvignon Blanc

**Terreno&vigneti:** Terreni argillosi ben drenantidi origine alluvionale giacenti su profondi depositi fluviali rocciosi

**Vendemmia:** La raccolta meccanica viene effettuata nelle prime, fresche ore della mattina. Nel 2014 la vendemmia è avvenuta tra il 22 e il 30 Marzo.

**Vinificazione:** La fermentazione avviene in tini di acciaio inox e richiede da 10 a 14 giorni. Per preservare l'aroma fruttato e la vivace punta di acidità, il vino non svolge la fermentazione malolattica al fine di preservare gli aromi fruttati e l'acidità.

**Affinamento** di 3 mesi in bottiglia.

**Gradazione alcolica:** 13.2%

**Acidità totale:** 7.5 g/L

**PH:** 3.18

**Zuccheri residui:** 0.5 g/L

#### Note degustative

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Intenso naso di agrumi, uva spina e un accenno di ortiche. Al palato è fine con rinfrescante acidità ed un finale di agrumi lungo e netto.

Il riposo delle fecce per 4 mesi in acciaio dopo la fermentazione, conferisce al vino consistenza e lunghezza al finale. Questo vino ben si abbina con tutti i tipi di frutti di mare e crostacei.

#### Key Points

Prima annata: 2004 - Produzione: 161,000 - Enologo: Helena Lindberg

Invecchiamento: da bere subito o da conservare per 1/3 anni