



## FUMÉ SAUVIGNON BLANC

Grazie alla sua nota aromatica, gode di una popolarità crescente. Le vigne ariose producono un vino delicato che si abbina bene a verdure e asparagi alla griglia, al pesce e alla raffinata cucina asiatica. È ideale anche in accompagnamento al formaggio di capra.

Il 2020 è stato un anno difficile per il settore vinicolo con condizioni climatiche variabili. Dopo un inverno secco e piogge a marzo, l'estate è stata caratterizzata da temperature piacevoli e notti fresche. Le forti piogge ad agosto e il tempo instabile a settembre hanno reso il raccolto laborioso, ma la dedizione ha portato a una buona annata con vini eleganti.



<b>Denominazione</b>	Alto Adige DOC
<b>Varietà</b>	Sauvignon Blanc, vari cloni francesi
<b>Suolo</b>	Calcarei molto argillosi
<b>Altitudine del vigneto</b>	500-550 mt slm
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Formato disponibile (L)</b>	0.75

Raccolta in piccole cassette con selezione manuale in vigna. Due passaggi di raccolta: le uve vengono diraspate, pigiate e pressate delicatamente a bassa pressione. Sedimentazione naturale durante la notte in vasche d'acciaio, fermentazione spontanea al 100% in Tonneaux. Invecchiamento su lievito grezzo per un anno.

**Caratteri organolettici:** colore giallo paglierino intenso, delicate note di frutta che ricordano l'uva spina, la salvia e il sambuco con sottili aromi di legno di sottofondo. Spiccata, vivace e persistente mineralità

**Abbinamenti ideali:** compagno ideale per i piatti di pesce, ma si abbina anche con un'ampia varietà di varianti di risotto e piatti di carne bianca. Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

SCHLOSS ENGLAR È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)