

STERN

SAUVIGNON DOC 2016

UVAGGIO: Sauvignon blanc

ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2017 – 2022

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 6,0 ‰

Contiene solfiti

» Una fragranza in punta di piedi che avvolge come una mattina di sole. «

ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo dell'uva diraspata per 10/18 ore, pressatura soffice, decantazione naturale del mosto, fermentazione lenta a temperatura controllata di 16 °C (20 % in botte grandi), maturazione sulle fecce fini per 5 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a marzo.

VIGNETO

Vigneto collinare, esposto a sudest tra 450 e 500 m sul livello del mare. Vigna ben soleggiata con notevole escursione termica nel periodo di maturazione, terreno calcareo porfidico di medio impasto molto minerale.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino con riflessi verdolini
- fiori di sambuco, cassis e frutta esotica al naso
- al palato note di ribes, sapidità, una lunga persistenza di frutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna ottimamente ad asparagi, zuppe di cipolle, lumache, crostini, piatti a base di pesce.

PREMIAZIONI*

GAMBERO ROSSO – 2008, 2010-2015: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2011, 2012, 2014, 2015: 4 Grappoli

DOCTOR WINE – 2014 91 p.

SAUVIGNON BLANC MASTERS – 2014: Oro

LUCA MARONI – 2015: 93 p.

VINOUS – 2012: 90 p.

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 p.

ROBERT PARKER – 2015: 91 p.

*fino annata 2015 Premstahler