

STERN

SAUVIGNON DOC 2019

UVAGGIO: Sauvignon Blanc

ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2020 – 2025

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 6,9 g/l

Contiene solfiti

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

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

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 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a aprile.

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

ROBERT PARKER – 2015: 91 p., 2017: 90+ p., 2018: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2016: 91 p., 2017: 92 p., 2018: 91 p.

VINOUS – 2012: 90 p.

GAMBERO ROSSO – 2010-2015: 2 Bicchieri; 2016: 2 Bicchieri rossi

BIBENDA – 2014, 2015, 2016, 2017, 2018: 4 Grappoli

DOCTOR WINE – 2014: 91 p., 2015: 93 p.; 2016: 92 p.

SAUVIGNON BLANC MASTERS – 2014: Gold

I VINI DI VERONELLI – 2015: 90 p.

LUCA MARONI – 2015, 2016: 93 p., 2014: 94 p., 2017: 92 p.,