

## STERN

### SAUVIGNON DOC 2022

**UVAGGIO:** Sauvignon Blanc

**ETÀ DELLE VITI:** 10 – 20 anni

**TEMPERATURA:** 10 – 12 °C

**CONSUMO:** 2023 – 2028

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 14,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,0 g/l

**ACIDITÀ:** 6,1 g/l

Contiene solfiti

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

#### ANNATA

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il 24 agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà 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 botti grandi), maturazione sulle fecce fini per 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a maggio.

#### 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.; 2020: 92 p., 2021: 93 p.,

**JAMES SUCKLING** – 2016: 91 p., 2017: 92 p., 2018: 91 p., 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p.,

**WINE ENTHUSIAST** – 2018: 91 p.

**VINOUS** – 2012: 90 p., 2019: 90 p.

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

**BIBENDA** – 2016, 2017, 2018: 4 Grappoli, 2019: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli

**THE ITALIAN WINE COMPETITION** – 2019: Silver

**FALSTAFF** – 2019: 90 p., 2021: 93 p.,

**LUCA MARONI** – 2020: 94 p., 2021: 95 p.,

**THE WINE JOURNAL - EROS TEBONI** – 2020: 93 p.,