DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

STERN

SAUVIGNON DOC 2023

UVAGGIO: Sauvignon Blanc

ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

CONSUMO: 1 – 6 anni

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 6,3 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti sono situati su un pendio esposto a sud-est e soleggiato a 450-500 metri sul livello del mare. Durante il periodo di maturazione, le notti fresche garantiscono un eccellente sviluppo del frutto e la conservazione dell'acidità. Il terreno è costituito da marne sabbiose e argillose che poggiano su rocce primarie come porfido e granito.

VINIFICAZIONE

Una macerazione a freddo di otto ore è seguita dalla pressatura e dalla chiarificazione naturale del mosto. Si procede quindi a una lenta fermentazione a temperatura controllata di 18 °C, con l'80 % del vino fermentato in acciaio e il 20 % in grandi botti di legno. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato sulle fecce fini per 6 mesi.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il Sauvignon Stern si abbina in modo eccellente a piatti a base di asparagi, creazioni di pasta leggera, verdure grigliate e piatti di pesce. È molto adatto anche come vino da aperitivo.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2018: 91 p.; 2020. 92 p., 2021: 93 p., 2022: 92 p.

JAMES SUCKLING – 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

DECANTER – 2021: 91 p.

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

BIBENDA – 2019: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli, 2022: 4 Grappoli

THE ITALIAN WINE COMPETITION – 2019: Silver

FALSTAFF – 2019: 90 p., 2021: 93 p., 2022: 90 p.

LUCA MARONI – 2020: 94 p., 2021: 95 p., 2022: 92 p.

THE WINE JOURNAL – EROS TEBONI – 2020: 93 p.

SAUVIGNON SELECTION – 2023: SILVER

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com