

QUINTESSENZ

SAUVIGNON DOC 2021

UVAGGIO: Sauvignon Blanc

ETÀ DELLE VITI: 20 anni

TEMPERATURA: 12 – 14 °C

CONSUMO: 2023 – 2035

RESA/ETTARO: 45 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 6,2 g/l

Contiene solfiti

» La fisicità del giardino delle delizie ammantato di lati selvaggi. I sensi si perdono in un'odissea di profumi e richiami per poi ritrovarsi grazie alla bussola della mineralità che ci conduce al nostro nord degustativo. «

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve intere, fermentazione spontanea „guidata“, partenza spontanea e conclusione con lievito selezionato, del mosto ad alta torbidità in botti grandi di rovere. Maturazione in legno per 10 mesi ed ulteriori 4 mesi in acciaio sulle fecce con bâtonnage continuo.

VIGNETO

Vigneto collinare si trova a Pianizza di Sopra. È esposto verso est a 500 m sul livello del mare, ben soleggiato e con grande escursione termica durante il periodo di maturazione; terreno argilloso calcareo con strati di porfido e granito.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino intenso con riflessi verde chiaro
- frutto complesso con sentori di ribes nero, mela golden, e pesca bianca
- sapido e suadente al palato, di grande ed elegante mineralità, finale lungo e salato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna perfettamente ad asparagi, zuppa di cipolle e zuppe di pesce; è ottimo anche come vino da aperitivo.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2016: 94+ p., 2017: 93 p., 2018: 94+ p., 2019: 93 p., 2020: 92 p.,

JAMES SUCKLING – 2016: 93 p., 2017: 93 p., 2018: 92 p., 2019: 94 p., 2020: 92 p.

DECANTER – 2019: 95 p., 2020: 92 p.,

GARDINI NOTES – 2019: 92+ p., 2020: 94 p.,

VINOUS – 2016: 90 p., 2017: 92 p., 2018: 93 p.

DOCTOR WINE – 2016: 92 p., 2017: 92 p., 2019: 95 p. FACCINO,

BIBENDA – 2017: 4 Grappoli, 2018: 4 Grappoli, 2019: 4 Grappoli, 2020: 5 Grappoli

LUCA MARONI – 2016: 91 p., 2017: 95 p., 2018: 95 p., 2019: 95 p., 2020: 94 p.,

FALSTAFF – 2016: 91 p., 2017: 94 p., 2018: 93 p., 2019: 93 p., 2020: 93 p.,

THE WINE JOURNAL - EROS TEBONI – 2019: 94+ p., 2020: 93 p.,

GAULT&MILLAU – 2019: 4 Trauben

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com

