

Castel Giovanelli Sauvignon

Bianco, prodotto da **Kellerei Kaltern - Caldaro**

Trentino-Alto Adige, Caldaro (BZ)

Questo Sauvignon nasce sui pendii esposti a est, a un'altitudine di 500 m sul livello del mare.

Il suolo argilloso costituito da pietrisco calcareo con porfido e granito gli conferisce una particolare mineralità.

Il colore è giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli.

All'olfatto si presenta fruttato, con sentori di uva spina matura, mela e pesca.

Al palato è succoso e pastoso, con una elegante nota minerale e di frutto nel finale.

Denominazione:	Alto Adige DOC
Uve:	Sauvignon
Terreno:	Argilloso calcareo con strati di porfido e granito
Epoca di raccolta:	Inizio ottobre
Resa:	45 hl/ha
Vinificazione:	Macerazione a freddo dell'uva diraspata per diverse ore, fermentazione spontanea del mosto torpido in barrique e maturazione in essi per 12 mesi (1/2 legno nuovo), leggera filtrazione ed imbottigliamento a febbraio.
Imbottigliamento:	n/p
Affinamento:	n/p
Produzione media annua:	n/p
Gradazione:	14°
Abbinamenti:	Si accompagna perfettamente ad asparagi, zuppa di cipolle, lumache, cervella, piatti di pesce; è ottimo anche come vino da aperitivo.

