



KUPELWIESER



## SAUVIGNON BLANC "FRITZ"

**Vitigno:** Sauvignon

**Provenienza:** cresce in tralci bassi su impianti a *guyot* ad un'altitudine di 450 m s.l.m. La favorevole posizione del vigneto, la resa per ettaro molto bassa e l'escursione termica ideale fra giorno e notte sono i presupposti per portare ad una maturazione ideale queste uve.

**Vinificazione:** i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 8 - 10 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Esse vengono poi spremute con cura ed i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata di 19° C.

**Caratteristiche organolettiche:** nobile vino bianco aromatico, di gradevole acidità, sopporta bene l'invecchiamento e sviluppa un profumo intrigante ma equilibrato.

Colore: da verdognolo a giallo paglierino  
Profumo: ortica, miele, peperone e sambuco  
Sapore: ricco, armonico con un giusto equilibrio fra acidità persistente e profumo fruttato

**Abbinamenti:** antipasti, asparagi, pesce e verdure

**Temperatura di servizio:** 12 - 14° C

**Tenuta all'invecchiamento:** 3 - 4 anni