

SAUVIGNON

“TERAMARA”

Il vino è brillante, al naso è potente e delicato allo stesso tempo, ricordando note di pesca fresca e fuori di sambuco. Al palato è eccezionalmente profondo e pulito, perfetto da bere giovane, ma capace di evolvere bene nel tempo, sviluppando note di bacche bianche selvatiche e agrumi del Mediterraneo.

Vitigno	Sauvignon blanc
Collocazione	Lasino, a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia, carbonato di calcio e magnesio
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	55 hl/ha
Vinificazione	Dopo una macerazione a freddo di circa sei ore, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa e viene successivamente imbottigliato



SAUVIGNON “TERAMARA”

The wine has a bright radiance, on the nose it is both pronounced and delicate with notes of unripe peach and on the palate is deep and clean. Excellent for drinking young, but able to age well, developing the spiciness into sweet notes of citron and wild white berries.

Grape varietal	Sauvignon blanc
Vineyard location	Lasino, at 500 m a.s.l. with southwest exposure
Soil type	Dolomia, calcium and magnesium carbonate
Vine training system	Guyot
Yield	55 hl/hectare
Winemaking techniques	Grapes are gently pressed after a cold maceration of six hours. Fermentation takes place at a controlled temperature. The wine is matured in stainless steel tanks for five months and then bottled

SAUVIGNON “TERAMARA”

Kraft und Eleganz... Der Wein ist brillant, in der Nase ist kraftvoll und zart zugleich und erinnert an frische Pfirsiche und Holunderblüten. Am Gaumen ist es außergewöhnlich tief und sauber, perfekt um jung zu trinken, kann sich aber im Laufe der Zeit gut entwickeln und entwickelt Noten von wilden weißen Beeren und mediterranen Zitronen.

Rebsorte	Sauvignon blanc
Lage	Lasino, 500 m ü. d. M. Mit südwestliche Ausrichtung
Bodenzusammensetzung	Kalkmergel
Aufzuchtssystem	Guyot-System
Ertrag	55 hl/ha
Vinifizierung	Nach einer sechsstündigen Kaltmaische werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur. Der Wein reift etwa fünf Monate im Edelstahltank und wird dann in Flaschen abgefüllt.