

SAUVIGNON FUMÉ 2020

IGT Weinberg Dolomiten



**weingut
abraham**

**2020
SAUVIGNON
FUMÉ**

Vitigno:

Sauvignon Blanc (100%)

Posizione e terreno:

Il nostro Sauvignon cresce nel vigneto di Kreit ad Appiano. I terreni di roccia primaria ricchi di minerali, porfido di quarzo e mica di ardesia, conferiscono un carattere speciale "affumicato" al Sauvignon. Il vigneto si trova a 450 m sul livello del mare, è orientato a sudest ed è ben ventilato.

Ètà delle viti: 10-20 anni

Sistema d'allevamento: Guyot (spaliera).

Resa per ettaro: 60 hl

Annata 2020

L'inverno 2020 è stato secco e relativamente mite fino a marzo. All'inizio di aprile, le viti hanno germogliato con un certo anticipo. Grazie alle temperature calde di maggio, i giovani germogli si sono sviluppati bene. L'estate ha portato un clima equilibrato con giornate calde, notti fresche e precipitazioni sufficienti. Poco prima e durante la vendemmia si sono verificate forti piogge che hanno reso necessaria una raccolta molto precisa e selettiva. Il lavoro meticoloso ci ha permesso di ottenere alla fine la maturazione e la qualità desiderate. Nel complesso, l'annata 2020 è stata molto impegnativa, ma le qualità in cantina sono molto soddisfacenti.

Vinificazione:

Dopo una macerazione di circa 24 ore, abbiamo pressato con cura il mosto e poi l'abbiamo fatto fermentare in botti di rovere da 500l con i lieviti naturali. Circa il 20% del totale è stato fatto fermentare sulle bucce per circa 4 settimane. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento sui lieviti per 16 mesi.

Imbottigliamento: agosto 2022

Bottiglie: 2600 circa

Valori analitici:

Zuccheri residui: 2,6 g/l

Acidità 5,3 g/l

Grado alcolico: 14 %

Caratteristiche organolettiche:

Grazie al particolare metodo di vinificazione, il nostro Sauvignon Fumé presenta aromi "fumé" affumicati, oltre a discreti aromi tipici del vitigno.

Si presenta in bocca complesso, corposo e vibrante con un finale di lunga durata.

Abbinamento:

Sauvignon Fumé è ideale per accompagnare piatti leggeri a base di pesce e carne.

Temperatura di servizio: 8°C

Consiglio: Il vino ha bisogno di prendere tempo per sviluppare al meglio il suo potenziale e va servito preferibilmente in calici borgogna.