

# SAUVIGNON

## Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Sauvignon Prackfol DOC
UVE	Sauvignon
ANNATA	2021
RESA PER ETTARO (hl)	56
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-650m
PENDENZA (%)	40-60%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
INVECCHIAMENTO (anni)	6-8
CONT. ALCOLICO (vol. %)	14,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,7
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	5,9
VALORE pH	3,4
VENDEMMIA	settembre/ottobre

---

**CARATTERE.** Il colore è giallo chiaro con riflessi verdi. Il profumo è ricco e variegato bouquet di frutti tropicali, pietra focaia e fiori di sambuco. Note gradevolmente fresche e vivaci di agrumi e melissa. Il sapore di questo Sauvignon seduce e convince per il carattere minerale che lo contraddistingue. Gli aromi fruttati e allo stesso tempo vellutati lo rendono raffinato ed elegante. Retrogusto piacevolmente sapido.

---

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI.** Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti, piatti a base d'asparagi e di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.

---

**VINIFICAZIONE.** Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per cinque mesi sui lieviti fini in fusti di acciaio inox.



PRACKFOL

**Patrick Planer · Prackfoler Hof**

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09