



NICOLUSSI-LECK
WEINGUT · TENUTA

Sauvignon 1917Karolina

Annata: 2017

Varietà: Sauvignon

Classificazione: DOC Alto Adige

Posizione

I vitigni del Sauvignon 1917Karolina crescono a 350–400 metri s.l.m., proprio ai piedi delle rovine di Castelchiaro, su terreni costituiti da ghiaia, argilla e roccia porfirica che conferiscono all’uva un carattere unico e inconfondibile.

Vinificazione e affinamento

Alla vendemmia manuale seguono una breve macerazione e una pigiatura delicata delle uve intere. In seguito alla decantazione naturale e alla separazione delle fecce, ha inizio la fermentazione a temperatura controllata in grandi botti di legno, dove il vino subisce poi un processo di affinamento della durata di 6 mesi.

Caratteristiche

Questo Sauvignon è un vino complesso che sprigiona intensi aromi agrumati e di frutti esotici. Risulta minerale al palato, persistente con un’acidità fresca e vivace e un retrogusto raffinato.

Alcol: 14,7% vol

Acidità totale: 6,52 g/L

Zuccheri residui: 1,2 g/L

Prende il nome da mia nonna Karolina, classe 1917.