



NICOLUSSI-LECK
WEINGUT · TENUTA

Sauvignon 1917Karolina

Annata: 2018

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. Dopo la successiva sedimentazione naturale e la separazione dei sedimenti, la fermentazione e maturazione sulle fecce viene effettuato a temperatura controllata in grandi botti di legno (25%), acciaio d’inox (65%) e Tonneau (10%).

Caratteristiche

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

Alcol: 14,3% vol

Acidità totale: 6,6 g/L

Zuccheri residui: 2,4 g/L

Prende il nome da mia nonna Karolina, classe 1917.