



NICOLUSSI-LECK
WEINGUT · TENUTA

Sauvignon blanc riserva “Hanna”

Annata: 2021

Varietà: Sauvignon blanc

Classificazione: DOC Alto Adige

Anno di Impianto: 1989

Posizione

I vitigni del Sauvignon “riserva” 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. Era 1989 il primo Sauvignon blanc piantato nell’alto Adige con altri due Vigneti.

Vinificazione e affinamento

La raccolta a mano delle uve più mature è seguita da una macerazione di 12 ore prima della pressatura 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 Tonneau per 100% e per 18 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

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: 14,5% vol

Acidità totale: 6,4 g/L

Zuccheri residui: 1,5 g/L