



ELFENBERG

SAUVIGNON BLANC



Le viti sono allevate a Guyot su terreni sabbiosi e calcarei ad un'altitudine di 500 m s.l.m.

Raccolta manuale delle uve. Raggiunta la maturazione, le uve sono lavorate in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica. Pigiatura soffice a grappolo intero.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, a 16°C, o in cemento in funzione dei parametri che vengono riscontrati nelle diverse annate. Questa lavorazione a bassa temperatura conferisce un sapore ed un aroma unico. L'affinamento avviene nelle stesse vasche utilizzate per la fermentazione.

Caratteristiche: il bouquet di questo Sauvignon si presenta esotico riconoscendo note fruttate di mango, papaya, limetta, pompelmo rosso ma anche note di erbe come la melissa, tè verde e foglia di pomodoro. Si percepiscono, inoltre sentori minerali di pietra focaia, che donano al vino una delicata acidità. La sfumatura amarognola che si avverte sul finale, si fonde in un sapore armonicamente pieno e persistente.

*Temperatura di servizio: 12° C*

*Gradazione alcolica: 13,5%*

*Calice: Borgogna*

*Abbinamenti consigliati: cibi speziati, pesce, crostacei, formaggi freschi in particolare quelli di capra. Carni bianche, risotti.*