



ELFENBERG

SAUVIGNON SELEZIONE MAGNUM

Le viti sono allevate a Guyot su terreni sabbiosi e calcarei ad un'altezza di 500 metri sul livello del mare. Arrivate a maturazione, le uve sono lavorate in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica. Pigiatura delicata a grappolo intero.

La fermentazione avviene in vasche di cemento (eggs) a temperatura controllata a 16°C. Questa lavorazione a bassa temperatura conferisce un sapore ed un'aroma unico. Affina in barrique sino al suo imbottigliamento.

Il bouquet di questo Sauvignon si presenta esotico e accattivante, con note fruttate di mango, papaya, limetta e pompelmo rosso, ma anche aromi di erbe, mela, melissa, tè verde e foglia di pomodoro. Inoltre si avvertono velature minerali di pietra focaia, che donano un'acidità gradevole. Il vino presenta una sfumatura amarognola nel retrogusto, che si fonde in un sapore armonicamente pieno e persistente.

*Temperatura di servizio: 12° C*

*Gradazione alcolica: 13,5%*

*Calice: Borgogna*

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