

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



Vigna OBERKERSCHBAUM Sauvignon

Oberkerschbaum si propone di un colore giallo intenso con lievi riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di agrumi maturi, pompelmo e bergamotto, si mescolano con sentori di pietra focaia e ortica. Al palato, i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere finezza e acidità. Un Sauvignon che convince per elegante tipicità e persistenza.

Questo Sauvignon è una selezione di una vigna della nostra tenuta Oberkerschbaum, situata a Pochi di Salorno. Grazie all'altitudine, che varia da 750 a 800 m.s.l.d.m, al particolare microclima e all'ideale esposizione a sud dei vigneti, questa tenuta è uno dei grandi Cru del Sauvignon altoatesino.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da uno specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● VIGNA

VITIGNO

Sauvignon

TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto, fermenta a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, Oberkerschbaum Sauvignon matura per 12 mesi sui lieviti fini, che delicatamente e settimanalmente vengono mossi (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto da degustare anche da solo, trova l'abbinamento ottimale nei crostacei, nelle preparazioni di pesce di una certa struttura, nonché nei piatti della cucina asiatica.

FORMATO DISPONIBILE

