

Sauvignon Blanc Riserva - SÀCALIS

Sàcalis significa pietra di calcare e ha origine da un gioco di parole della lingua latina. Dal terreno calcareo ne derivano le sue caratteristiche essenziali: vino minerale, complesso e dominato da una struttura raffinata con una grande profondità.

*«Sulle colline di Appiano le viti hanno trovato il loro habitat migliore.
Caratteristica peculiare del vigneto è l'attraversamento di una profonda vena di calcare.
Tale caratteristica contribuisce ad ottenere un'elevata qualità delle uve.
Per questo motivo ho deciso realizzare un Cru unico»*

Christian Plattner

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Posizione e clima Colline di Appiano, versante sud est a 550m s.l.m

Terreni terreno argilloso ricco di calcare e di minerali

Vinificazione vendemmia e selezione delle uve eseguita manualmente; macerazione a freddo, pigiatura delicata, fermentazione e vinificazione in tonneaux

Temperatura di servizio 12-14°C

Abbinamenti piatti di pesce, carne bianca e variazioni di risotti

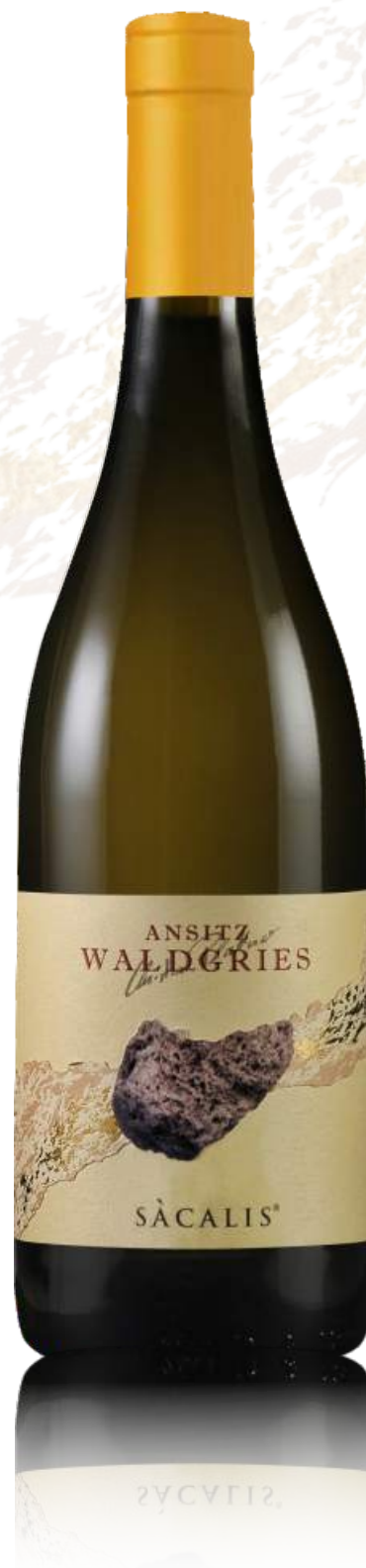
Invecchiamento conservare in luogo fresco (ca. 12°-14° C), al riparo dalla luce e a temperatura pressochè costante

Colore:
giallo paglierino con riflessi verdi

Sapore:
Spicca la particolare mineralità caratteristica dovuta all'unicità del terreno. Vino fine, elegante e complesso. Finale di lunga persistenza.

Profumo:
Frutti esotici, mango, papaya ed ananas, aromi speziati

Il vino:
Il vigneto ad Appiano monte è parte della Tenuta Ansitz Waldgries da più di 40 anni. Sàcalis, il vino di queste uve selezionate nasce nel 2019.



Macrocategoria	Tipo materiale	Codice ambientale Materiale	Simbolo	Destinazione rifiuto
Cartoni	Cartoni	PAP 20		Raccolta carta
Bottiglie borgognotte	Vetro verde	GL 71		Raccolta vetro
Tappi DIAM	DIAM/Sughero naturale	FOR 51		Raccolta differenziata dedicata o rifiuti organici
Capsule	polilaminato/alluminio	C/ALU 90		Raccolta alluminio e metalli

Segui le indicazioni del tuo comune