ANSITZ WALDGRIES CHRISTIAN PLATTNER



Sàcalis - Sauvignon Blanc Riserva

L'estro del nonno...

L'appezzamento ad Appiano monte ha una superficie di soli 0,7 ha, e fu acquistato dal nonno di Christian. Era noto per la sua lungimiranza ed ebbe un'ottima intuizione nella scelta ed acquisto di questo vigneto. La caratteristica più importante sta in un'ampia vena di calcare che attraversa il terreno. Alcuni dei vini più famosi al mondo crescono sul calcare. Con la Riserva Sàcalis, Christian Plattner vuole mettere in evidenza la natura speciale di questa vena calcarea per la quale suo nonno dimostrava sempre apprezzamento ed entusiasmo. Christian vuole ottenere sempre il meglio da questo piccolo vigneto e dalle sue uve pregiate.

Per questo motivo questo vino viene prodotto solo nelle annate migliori.

Nota dell'enologo:

"Le uve a piena e completa maturazione vengono raccolte e selezionate meticolosamente a mano. Con una macerazione a freddo di circa 12 ore si conferisce al vino una dose extra di forza e di sentore fruttato. La fermentazione e l'affinamento in legno gli conferiscono poi ancora maggiore struttura e persistenza."

ANSITZ WALDGRIES 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 e macerazione a freddo, pigiatura delicata, fermentazione 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

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

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

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.



