

GREEL

SAUVIGNON

RISERVA 2022

Südtirol · Alto Adige DOC

Intorno alla tenuta "Greel", a 600 metri di altitudine, crescono le uve per questo Sauvignon Blanc di grande struttura su terreni poveri di porfido. Hermann Wenter è completamente devoto alla qualità. Il suo motto è "Senza fatica, non c'è risultato." Di conseguenza, trascorre la maggior parte del suo tempo nei ripidi vigneti. Le uve delle vecchie viti sono poche, ma di grande espressività dalle quali nasce un Sauvignon potente, brillante e di grande carattere. Un'opera d'arte fatta per l'eternità.

Vitigno:	100 % Sauvignon Blanc
Terreni:	suoli profondi di porfido di origine vulcanica
Zona di coltivazione / altitudine	Coste, sopra Bolzano, 600 metri s.l.m
Clima / esposizione	Sud-Sud-Est, vento di caduta fresco dalle Dolomiti
Precipitazione:	769 mm
Età media delle viti:	30 anni
Sistema di allevamento / densità:	Guyot, 6625 ceppi / ha
Resa:	42 hl
Vendemmia:	raccolta manuale selettiva 17. - 24. settembre

Vinificazione: pressatura delicata e fermentazione controllata, affinamento sui lieviti fini in grandi botti di legno (3500 l) e in barrique di secondo e terzo passaggio per 12 mesi.

Andamento dell'annata 2022: Anche nel 2022 si è verificato un germogliamento tardivo. La fioritura è avvenuta in un periodo senza precipitazioni con temperature miti, permettendo un'allegagione. Sono seguite temperature eccezionalmente elevate. Grazie alla sapiente gestione della chioma da parte dei viticoltori e a una vendemmia precoce, è stato possibile raccogliere uve perfettamente sane. Il risultato sono vini equilibrati, potenti e ricchi di estratti.

Descrizione: Giallo dorato intenso con riflessi verdognoli, naso compatto e complesso, frutta tropicale matura, fiori di sambuco, un tocco di polvere da sparo e pepe bianco, al palato potente, carico di tensione e strutturato, fresco con lungo finale salino.

Abbinamenti: Eccellente con Schlutzkrapfen e formaggio di pecora, ottimo con crostacei come scampi, gamberi o spaghetti con bottarga, geniale con quaglie brasate con couscous al melograno.

Bicchieri consigliato:	calice da Bordeaux
Temperatura di servizio:	8 - 10 gradi Celsius
Potenziale di invecchiamento:	8 anni e oltre
Primo anno di produzione:	2011

Dati analitici

Gradazione alcolica:	15 % Vol
Zuccheri residui:	1,5 g/l
Acidità:	6,5 g/l

