



GILFENSTEIN

SAUVIGNON BLANC

Le viti sono allevate a Guyot su terreni argillosi e sabbiosi ad un'altezza di 400 metri sul livello del mare. Arrivate a maturazione, le uve sono lavorate in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica. La fermentazione avviene in vasca d'acciaio a temperatura controllata, a 16°C. Questa lavorazione a bassa temperatura contribuisce ad un sapore ed un aroma unico. 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 come la melissa, tè verde e foglia di pomodoro. Inoltre, si avvertono velature minerali di pietra focaia, che donano una acidità gradevole. Il vino presenta una sfumatura amarognola nel retrogusto, che si fonde in un sapore armonicamente pieno e persistente.

Temperatura di servizio: 10 °C

Gradazione alcolica: 12,5%