



GILFENSTEIN

SAUVIGNON BLANC

Le viti sono allevate su terreni argillosi e sabbiosi ad un'altezza compresa tra i 400 metri ed i 500 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 di cemento (eggs) a temperatura controllata, a 16°C. Questa lavorazione a bassa temperatura contribuisce ad un sapore ed un aroma unico. Affina in barrique sino al suo imbottigliamento.