



Stella

Sauvignon Blanc Alto Adige DOC

Lo stile francese caratterizza questo vino bianco che si distingue per la sua mineralità, asprezza e precisione.

Le uve provengono da un ripido vigneto nel comune di Caldaro che appartiene alla nostra famiglia dalla vendemmia del 2020. Il suolo di questa area vinicola, che presenta una pendenza fino al 35%, fu plasmato dai ghiacciai durante l'ultima era glaciale. In esso è contenuta una percentuale particolarmente elevata di calcare che dona al vino quel suo carattere particolare. Le viti hanno 30 anni e le loro radici affondano in profondità nel terreno molto permeabile.

Le uve vengono raccolte a metà settembre. Prima di pressarle, vengono lasciate per un breve periodo a contatto con le bucce, allo scopo ben preciso di estrarne componenti aromatiche. La chiarificazione del mosto avviene durante la notte per sedimentazione naturale, dopo di che il mosto fermenta spontaneamente in botti di legno. Un lungo periodo di affinamento sulle fecce permette al vino di maturare e di trovare la sua armonia.

Il nome "Stella" riflette il carattere di questo vino: deciso, sincero, preciso e luminoso sono attributi che gli si confanno molto bene.

Vigneti:

Zona di produzione: Caldaro/Pianizza di Sopra, vigneto Hochleiten 450-480 m s.l.m.

Sistema di allevamento: pergola e Guyot

Suolo: detriti morenici argillosi, ghiaia fluviale, porfido quarzifero e pietra calcarea erosa

Varietà d'uva: Sauvignon Blanc 100%

Resa per ettaro: 55 hl/ha

Vinificazione:

Enotecnia:

fermentazione alcolica e invecchiamento in serbatoi d'acciaio inox, barrique e tonneau di rovere francese