

Vigna Tratta Sauvignon Trentino DOC

Der durchlässige Boden aus porphyrischen-dolomitischen Ursprung garantiert dem **Vigna Tratta Sauvignon** eine sehr persönliche aromatische und mineralische Fülle.

Die manuell geernteten Trauben werden ganz weich und mit minimalem Kontakt mit Sauerstoff gepresst, nachdem sie einige Stunden Mazeration in einer Presse bei niedrigen Temperaturen verbracht haben. Die Gärung des Mostes erfolgt in großen Akazienfässern, wo der Wein bis zur Abfüllung auf der Hefe bleibt.

Der **Vigna Tratta Sauvignon** von Maso Grener besitzt ein Aroma von bemerkenswerter Intensität, das an Stachelbeere und Holunderblüten erinnert, mit einem Hauch von Feigenblatt und Trockenfrüchten. Das reichhaltige Aroma beinhaltet eine lebendige Säure mit leckeren und mineralischen Nuancen, die alle von einem eleganten und anhaltenden Nachgeschmack begleitet werden.

WEINREBE

Sauvignon

Alter der Weinreben: 25-35

HERSTELLUNGSZONE

Weinberge von Maso Grener, auf einer Höhe von 320-360 m ü.M., nach Westen/Südwesten ausgerichtet.

BODEN

Boden aus porphyrischen-dolomitischen Ursprung.

VERBINDUNG

Der Vigna Tratta Sauvignon passt gut zu weißem Spargel, zu ThunfischTatar oder weißem Fleisch, aber auch zu Schalentieren. Ein Wein, dessen Struktur und Komplexität dazu einlädt, mit ungewöhnlichen Kombinationen zu experimentieren.

