

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Sauvignon

Maso Thaler

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Alto Adige
PROVINCIA	Bolzano
VITIGNO	Sauvignon
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Fine Settembre-metà Ottobre

VINIFICAZIONE

Prima della pigiatura, le uve diraspate rimangono in pressa per almeno 12 ore a bassa temperatura. Dopo la pressatura il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Il vino si affina in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione al consumo.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino brillante, con un profumo varietale, complesso ed equilibrato. Al palato è sapido, con un buon equilibrio tra acidità e corpo. Vino estremamente elegante, con un lungo finale.

Ottimo per gli aperitivi, e in abbinamento con piatti a base di ortaggi, torte salate, primi e piatti di pesce. Ottimo in particolare con gli asparagi.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.