

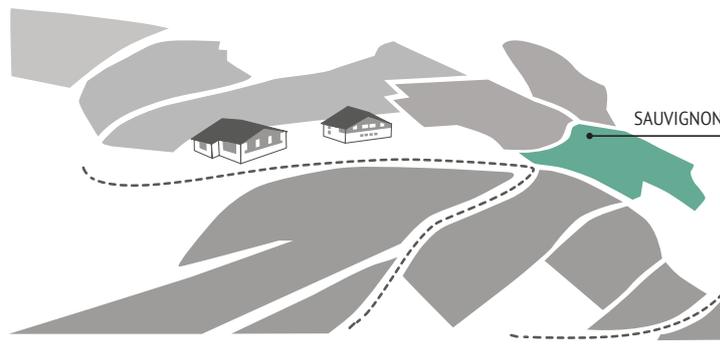


SCHINTERHOF
- Kollmann 1380 -



SAUVIGNON BLANC

ALTO ADIGE DOC



VARIETÀ DI UVA: Sauvignon Blanc

VITIGNO: Clone 530 FRANCE + portainnesto 125 AA KL26 (8000 barbatelle).

SUPERFICE: 1 ha

ZONA: Valle Isarco: Comune di Barbiano
Frazione Kollmann - Schinterhof da 400m - 450m.

SUOLO: Depositi morenici ghiaiosi e sabbiosi con una miscela di ardesia, gneiss, granito e soprattutto porfido di quarzo.

ETÀ DELLE VITI: 6 anni

ANNATA: 2021

Inizio fresco del 2021 con molte precipitazioni e gelate in aprile, senza grossi danni nella bassa Valle Isarco. La primavera è stata caratterizzata da temperature molto calde e si è rinfrescata solo a luglio con le precipitazioni. Anche agosto e settembre sono stati caratterizzati da condizioni climatiche abbastanza buone, accompagnate da temporali, che hanno ritardato un po' la maturazione nella bassa Valle dell'Isarco. Alla fine siamo riusciti a ottenere una buona maturazione, ma con una vendemmia molto tardiva.

DESCRIZIONE: Pompelmo giallo delicato all'uva spina, espressivo e potente con un sapore succoso e minerale.

VINIFICAZIONE: Pressatura delicata con breve tempo di macerazione, "Stabulazione" (circa 4 giorni di permanenza del mosto a circa 5°C) in serbatoi di acciaio inox, senza riduzione biologica dell'acido! 70% in tonneaux (botti di legno da 500 litri) + 30% in acciaio inox con 10 mesi di affinamento sul lievito fine.

RESA: 60 hl/ha

INVECCHIAMENTO: 2023 - 2033

ALCOOL: 14,50% vol

ACIDITÀ TOTALE: 7,90 g/l

PH: 3,21

Nessuna fermentazione malolattica (in questa annata!).

ZUCCHERO RESIDUO: 2,4 g/l