



Tenuta WEGER

“MYRON”

Sauvignon Alto Adige DOC

Zona di Produzione: Comaiano, a 435 metri slm con suolo morenico ghiaioso sabbioso

Uvaggio: Sauvignon Blanc 100%

Gr. Alcolico: 13.5% vol.

Metodo di Produzione: Breve macerazione a freddo e, dopo pressatura soffice, fermentazione controllata e termocondizionata in botti di acciaio inox a 18° C.

Affinamento: : in vasche di acciaio inox sui lieviti fini fino a poco prima dell'imbottigliamento

Note di Degustazione

Vista: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: aromi pronunciati di fiori di sambuco , uva spina e fiori d'acacia

Gusto: corpo fresco ed elegante con una piacevole acidità, note minerali, buona persistenza nel finale

Consigli: temperatura di servizio 12°-14° C

Abbinamento: ottimo vino da aperitivo, per piatti piccanti a base di carni bianche e formaggi, piatti a base di asparagi. Particolarmente consigliato con frutti di mare e crostacei, eccellente con formaggi stagionati



Via Pompei, 11 – Povegliano
045 791155 – info@pasquetti