

SCHEDA

SAUVIGNON EXCLUSIV



Questo Sauvignon bianco è la massima espressione di qualità superiore. Il suo profumo unico ricorda delicatamente il fiore di sambuco e viene accompagnato da una aromaticità sconvolgente. Il Sauvignon Exclusiv di Ploner è straordinariamente sapido, di unica complessità di aromi. Al posto delle solite note di ortica e di erba verde del Sauvignon bianco sono dominanti sentori di fiori di fieno e ricordi di agrumi. Una complessità rara e molto pregiata, con un finale quasi infinito.

Luogo di produzione: Marlengo (Merano), in collina pendenza 30-40%; esposta verso mattino.

Coltivazione: su spaliera con 7.000 piante/ha.

Terreno: misto sabbia e limo, con scheletro di granito.

Gestione: con grande rispetto dell'ambiente e della natura, senza concimi industriali e diserbanti.

Produzione a ceppo: ca. 1 – 1,2 kg.

Alcol: 13,5% vol.

Vinificazione: esclusivamente in botti grandi di legno.

Conservazione del vino: 5 anni e oltre.

Temperatura ottimale di consumo: 12°C, bicchieri grandi sono vantaggiosi.