

# SAUVIGNON Alto

## ALTO ADIGE DOC



ROMÉN  
WEINGUT • TENUTA

### Area di coltivazione

L'uva proviene dall'area di coltivazione di Appiano Monte ed è una selezione di un singolo vigneto (530m s.l.m.).

Già durante la vendemmia vengono scelti solo i grappoli migliori.

Le viti, con oltre 27 anni di età, sono coltivate utilizzando il sistema Guyot.

I venti freschi provenienti dal massiccio della Mendola favoriscono notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la formazione degli aromi della nostra uva.

I terreni calcareo-ghiaiosi e argillosi di questo vigneto conferiscono al vino un carattere unico, ricco di aromi e mineralità distintiva.

### Vinificazione e affinamento

I grappoli vengono raccolti a mano e selezionati accuratamente.

Dopo la macerazione a freddo di 4-5 ore i grappoli vengono pressati delicatamente.

Il mosto viene poi chiarificato attraverso la sedimentazione naturale dei solidi.

Successivamente la fermentazione avviene a temperatura controllata al 100% in barrique e tonneau.

Il vino viene poi affinato sui lieviti fini per 12 mesi in botti di rovere, prima di riposare.

Per 6 mesi in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia.

### Caratteristiche dell'etichetta

Il Sauvignon Alto si presenta con un bouquet molto complesso e aromatico, caratterizzato da note di frutta esotica, pesca bianca e fumé.

Al palato, rispecchia il profumo del naso, pieno, complesso e minerale.

L'eleganza e la persistenza di questo vino sono sottolineate dalla sua finezza.

Si tratta di un vino equilibrato, in cui la frutta, la mineralità e il legno si fondono armoniosamente.

Annata	2023
Area di coltivazione	Appiano Monte
Vitigno	Sauvignon
Alcol (vol%)	14,5
Acidità	6,5 g/l
Zuccheri residui	1,5g
Temperatura di servizio	8° - 12°
Invecchiamento ottimale	1 - 15 anni



Tenuta Romén | Via Masaccio 14/A | I-39057 Monte/Appiano | Alto Adige | Italia

T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it

[www.weingutromen.it](http://www.weingutromen.it)