SAUVIGNON Alto
SÜDTIROLER DOC

ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Anbaugebiet

Diese Trauben werden in Eppan Berg angebaut und stellen eine Selektion aus einer Einzellage (530m ü.d.M.) dar.
Im Weinberg werden bereits die besten Trauben ausgewählt.
Die Rebstöcke sind über 27 Jahre alt und werden im Guyot-System erzogen.

Die kühlen Winde vom Mendelkamm fördern die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und haben einen positiven Einfluss auf die Aromatik unserer Trauben. Zudem verleihen die kalk- schottrigen Lehmböden des Weinberges dem Wein seine einzigartigen Aromen und die ausgeprägte Mineralität.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und im Weinberg selektiert.
Nach 4-5 Stunden Maischestandzeit werden die Trauben sanft gepresst.
Durch natürliche Sedimentation der Trubstoffe wird der Most geklärt.

Anschließend findet die Gärung bei kontrollierter Temperatur zu 100% im Barrique und Tonneaufass statt.
Der Wein lagert 12 Monate auf der Feinhefe im Eichenholzfass, bevor er für 6 Monate im Stahlfass und weitere 22 Monate in der Flasche ruht.

Weindaten

Sauvignon Alto präsentiert sich durch eine sehr komplexe und aromatische Nase mit Noten von exotischen Früchten, weißem Pfirsich und Fumé.

Im Trunk spiegelt sich der Duft der Nase wider, vollmundig, komplex und mineralisch. Eleganz und Länge dieses Weines werden durch seine Finesse unterstrichen.
Sehr ausgewogenes Zusammenspiel von Frucht, Mineralität und Holz.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Eppan Berg
Rebsorte	Sauvignon
Alkohol (vol%)	14,5
Gesamtsäure	6,5 g/l
Restzucker	1,5g
Trinktemperatur	8° - 12°
Optimale Trinkreife	1 - 15 Jahre

Weingut Romen | Matschatscherweg 14/A | I-39057 Berg Eppan | Südtirol | Italien
T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it
www.weingutromen.it