



SÜDTIROLER SAUVIGNON "NICO" DOC 2019



ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen in der Gemeinde Kaltern auf 520 Meter Meereshöhe gelegen. Insgesamt 6.000 m².

BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkgestein

TRAUBENSORTE

Sauvignon blanc – franz. Klonengemisch.

HEKTAR – ERTRAG

70 Hektoliter

MOSTGEWICHT

20,50 KNW– 105,0 Öchsle

ALKOHOL

14,0 % Vol.

GESAMTSÄURE

6,7 g/L

RESTZUCKER

1,5 g/L

AUSBAU

Lese am 22. September bzw. 1. Oktober. Die gesunden, reifen Trauben wurden zur Gänze gerebelt. Vor dem Abpressen wurde eine 5-stündige Maischemazeration vorgenommen. Der dreiwöchigen kontrollierten Gärung folgte eine Reifung auf der Feinhefe in Eichenfässern zu 20 hl. Abgefüllt am 5. Mai 2020.

FLASCHENANZAHL

5.330 zu 0,75 Liter

ERSTER PROD. JHRG.

2003



ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC "NICO" 2019



ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle, complessivamente 6.000 m² nel comune di Caldaro ad un'altitudine di 520 metri s.l.m.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Calcareo

VITIGNO

Sauvignon blanc, diversi cloni francesi.

RESA PER ETTARO

70 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

20,50 BABO

ALCOOL

14,0% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,7 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

1,5 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia al 22 settembre e primo ottobre. L'uva sana e matura è stata diraspata, pigiata e sottoposta ad una macerazione a freddo di cinque ore sulla pressa. Fermentazione controllata per tre settimane in botti di rovere da 20 hl. e sei mesi di affinamento sui lieviti negli stessi botti. Imbottigliamento al 5 maggio 2020.

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.330 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

2003



SOUTH TYROLEAN SAUVIGNON DOC "NICO" 2019



ORIGIN

Two plots of land totalling 6,000 m², situated 520 metres above sea level in the area of Caldaro/Kaltern.

TYPE OF SOIL

Calcareous with gravel deposits.

GRAPE VARIETY

Mixture of French Sauvignon blanc clones.

YIELD PER HECTARE

70 hectolitres

MUST WEIGHT

20.50 BABO – 105.0 Oechsle

ALCOHOL

14.0 % vol.

TOTAL ACIDITY

6.7 g/L

RESIDUAL SUGAR

1.5 g/L

VINIFICATION

The healthy, ripe grapes harvested on 22 September and 1st October were completely stemmed and cooled in a natural ice house before a 5-hour mash maceration and pressing. This was followed by three weeks of controlled fermentation and six months of ageing in 20 hl oak barrels. The wine was bottled in early May 2020.

PRODUCTION VOLUME

5,330 bottles of 0.75-litre capacity

FIRST VINTAGE

2003