

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SÜDTIROLER SAUVIGNON „NICO“ DOC 2017



### ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen in der Gemeinde Kaltern auf 520 Meter Meereshöhe gelegen. Insgesamt 6.000 m<sup>2</sup>.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkhaltige Schotterablagerungsböden.

### TRAUBENSORTE

Sauvignon blanc – franz. Klonen Gemisch.

### HEKTAR – ERTRAG

60 Hektoliter

### MOSTGEWICHT

19,50 BABO – 95,0 Öchsle

### ALKOHOL

13,5% Vol.

### GESAMTSÄURE

6,5 g/L

### RESTZUCKER

0,9 g/L

### AUSBAU

Lese am 21. September. Die gesunden, reifen Trauben wurden zur Gänze gerebelt. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im natürlichen „Eiskeller“ abgekühlt. Bevor dem Abpressen wurde eine 5-stündige Maischemazeration vorgenommen. Drei Wochen kontrollierte Gärung und sechs Monate Reifung in Eichenfässern zu 20 hl. Abgefüllt Anfang Mai 2018.

### FLASCHENANZAHL

4.600 zu 0,75 Liter

### ERSTER PROD. JARG.

2003

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC "NICO" 2017



### ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle, complessivamente 6.000 m<sup>2</sup> 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

60 ettolitri

### GRADAZIONE ZUCCHERINA

19,50 BABO

### ALCOOL

13,5% Vol.

### ACIDITÀ TOTALE

6,5 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

0,9 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia al 21 settembre. 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 a inizio di maggio 2018.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

4.600 da 0,75 litri

### PRIMA ANNATA

2003

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SOUTH TYROLEAN SAUVIGNON DOC "NICO" DOC 2017

---



### ORIGIN

Two plots of land totalling 6,000 m<sup>2</sup>, 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

60 hectolitres

### MUST WEIGHT

19.50 BABO – 95.0 Oechsle

### ALCOHOL

13.5% vol.

### TOTAL ACIDITY

6.5 g/L

### RESIDUAL SUGAR

0.9 g/L

### VINIFICATION

The healthy, ripe grapes harvested on 21 September 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 2018.

### PRODUCTION VOLUME

4,600 bottles of 0.75-litre capacity

### FIRST VINTAGE

2003