

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SÜDTIROLER SAUVIGNON „NICO“ DOC 2018



ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen in der Gemeinde Kaltern auf 550 Meter Meereshöhe gelegen. Insgesamt 6.000 m².

BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkgestein

TRAUBENSORTE

Sauvignon blanc – franz. Klone Gemisch.

HEKTAR – ERTRAG

70 Hektoliter

MOSTGEWICHT

20,50 BABO – 105,0 Öchsle

ALKOHOL

14,0 % Vol.

GESAMTSÄURE

6,6 g/L

RESTZUCKER

0,5 g/L

AUSBAU

Lese am 11. September bzw. 15. September. Nach der Lese wurden die Trauben im natürlichen „Eiskeller“ abgekühlt. Die gesunden, reifen Trauben wurden zur Gänze gerebelt. Vor dem Abpressen wurde eine 5-stündige Maischemazeration vorgenommen. Drei Wochen kontrollierte Gärung und sechs Monate Reifung in Eichenfässern zu 20 hl. Abgefüllt Anfang Mai 2019.

FLASCHENANZAHL

5.300 zu 0,75 Liter

ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG

2003

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC "NICO" 2018



ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle, complessivamente 6.000 m² nel comune di Caldaro ad un'altitudine di 550 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

6,6 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,5 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia al 11 e 15 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 2019.

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.300 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

2003

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SOUTH TYROLEAN SAUVIGNON DOC "NICO" DOC 2018



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

19.50 BABO – 105.0 Oechsle

ALCOHOL

13,50 % vol.

TOTAL ACIDITY

6.5 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.9 g/L

VINIFICATION

The healthy, ripe grapes harvested on 11th and 15th 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 2019.

PRODUCTION VOLUME

5,300 bottles of 0.75-litre capacity

FIRST VINTAGE

2003