

ALTO ADIGE DOC
SAUVIGNON

2024



LE NOTE DI
DEGUSTAZIONE

Il nostro Sauvignon è giallo paglierino con riflessi verdolini e al naso sprigiona aromi fruttati di pesche fresche, uva spina matura, ortica e melissa.

Al palato è piacevole e succulento, saporito e minerale, cremoso e pieno. Un vino estremamente elegante con una gradevole acidità e dal finale lungo e giocoso.

Da gustare fresco e in abbinamento a ravioli di ricotta e spinaci, rosticciata di pesce spada e spezzatino di pollo con panna e funghi.

Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

Gradazione alcolica: 13,20 % vol.

Acidità: 6,10 g/l

Residuo zuccherino: 2,30 g/l

Il giocoso.
*Intenso, fruttato
ed espressivo.*

IN VIGNA

Le uve Sauvignon maturano nei vigneti di Appiano tra i 460 e i 500 m di altitudine su terreni calcarei con esposizione a sud-est.

IN CANTINA

Dopo una settimana di fermentazione alla temperatura controllata di 19°C in acciaio inox, il vino affina in serbatoi di acciaio inox.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM