

MANUEL TADDEI



Die sehr hohe Lage unseres Weinbergs (auf ca. 740 m) sowie die vorherrschenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind ausschlaggebend für diesen aromatischen Wein. Warme Tage und kühle Nächte mit frischen Winden aus der Lagorai-Bergkette garantieren somit eine optimale Entwicklung dieser Trauben.

# SÀSSA

SAUVIGNON  
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Rebsorte	Sauvignon
Produktionszone	Weinberg Sàssa, Grumes, Cembratal
Erziehungsform	Spalier
Ernte	Ende September, Anfang Oktober
Vinifizierung	Schonende Handlese sowie Pressung, Gahrung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahlfass, 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe, 6-monatige Flaschenlagerung
Farbe	Leuchtend gelb-grunlich
Geruch	Wunderschones Bukett nach Grapefruit und Brennesseln, Duft nach Holunderbluten und gelben Fruchten
Geschmack	Elegant, harmonisch, saftig, angenehm lebendige Saure, salzig fast steinige Mineralik, zarter lang anhaltender Abgang mit Biss
Empfehlungen	Spargel, Fisch, Meeresfruchten, Hummer sowie helles Fleisch
Serviertemperatur	8 — 10 °C



MANUEL TADDEI



La posizione molto elevata del nostro vigneto (ca. 740 m) e le forti escursioni termiche persistenti tra giorno e notte sono i punti chiave per questo nostro vino aromatico. Giorni caldi e notti fresche con venti freschi provenienti dalla catena montuosa del Lagorai garantiscono un'evoluzione ottimale delle nostre uve.

# SÀSSA

SAUVIGNON  
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vitigno	Sauvignon
Zona di produzione	Vigneto Sàssa, Grumes, Val di Cembra
Forma d'allevamento	Guyot
Raccolta	Fine Settembre, inizio Ottobre
Vinificazione	Delicata vendemmia a mano e premurosa pressatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione sulle fecce nobili per 6 mesi, 6 mesi affinamento in bottiglia
Colore	Giallo brillante con riflessi verdolini
Naso	Bouquet intenso di Pompelmo rosa e ortica, profumo di fiori di sambuco e frutta gialla
Bocca	Elegante, armonico, succoso con acidità vivace, mineralità salata in direzione quasi pietrosa, persistente e sapido con finale mordente
Abbinamenti	Asparagi, pesce, frutti di mare, aragosta e carne bianca
Temperatura di servizio	8 - 10 °C

