



Erzeugerabfüllungen · Imbottigliati all'origine

**OBERMOSER** des Rottensteiner Thomas

Weingut · Azienda Vitivinicola

Untermagdalena 35 · I-39100 Bozen/Bolzano (BZ) · Südtirol

T +39 0471 973549 · M +39 335 6887019 · F +39 0471 325827

info@obermoser.it · www.obermoser.it

## SAUVIGNON SÜDTIROLER D.O.C.

**Weißer Rebsorte:** Sauvignon Blanc (100 %)

**Herkunft:** Hörtenberg ober St. Magdalena. KG Zwölfmalgreien: Parzellen 552/1, 553/4.

**Terroir:** felsiger Untergrund aus Porphyrt mit spärlichen Eiszeitalagerungen

**Ausrichtung:** Südhang

**Höhe:** 550 m ü.d.M.

**Fläche:** 3.100 m<sup>2</sup>

**Anbausystem:** Guyot (Drahtrahmen)

**Alter der Reben:** 20 Jahre

**Trauben:** von Hand ausgelesen

**Kelterung:** Vergärung über 14 Tage und Ausbau im Stahltank.

**Daten:** Trocken. Alkohol 13,0-14,5 %.

**Abfüllung:** nach 6 Monaten in 2.000-3.000 Flaschen.

**Klassifizierung:** Südtiroler D.O.C. Sauvignon

**Qualitätsprüfung:** Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge, Analysewerte, Sensorische Bewertung, Abfüllung)

Eigensinnige französische Sorte mit grünlich-gelber Farbe. Unser Terroir unterstützt den lang anhaltenden aromatischen Wein in den bekannten Attributen der Sauvignon-Traube.

In der vollen Nase entfalten sich komplexe Aromen von Paprika, frisch geschnittenem Gras, Heu und Holunder.

Im Gaumen zeigt der Wein einen reichhaltigen Körper mit einer Vielzahl an Geschmacksnuancen die in einen anhaltenden Abgang übergehen.

**Serviertemperatur:** 9-12° C

**Optimale Trinkreife:** innerhalb 3 Jahren

**Empfohlen zu:** Spargeln, Zwiebelsuppe, Vegetarische Gerichte, Meeresfrüchte und Fischgerichte.

### *Der freche Individuelle*

*"Die steinige Lage am Hörtenberg auf 550 m.ü.d.M. war prädestiniert für diesen duftigen Wein den wir seit 1990 vinifizieren. Anfangs war es nicht leicht, auf Anhieb diesen eigensinnigen Wein so auszubauen, wie wir uns das vorstellten. Mit der Zeit haben wir dazugelernt und können uns jetzt in guten Jahrgängen über einen wirklich vor Düften überquellenden Liebhaberwein freuen."*

Thomas Rottensteiner

## SAUVIGNON ALTO ADIGE D.O.C.

**Vitigno Bianco:** Sauvignon Blanc (100 %)

**Origine:** Hörtenberg sopra S. Maddalena. CC Dodiciville: particelle 552/1, 553/4.

**Terreno:** roccioso di porfido con depositi glaciali sparsi.

**Esposizione:** Collina sud

**Altezza:** 550 m s.l.m.

**Superficie:** 3.100 m<sup>2</sup>

**Sistema di allevamento:** Guyot (wireframe)

**Età delle viti:** 20 anni

**Uve:** raccolte e selezionate a mano

**Vinificazione:** fermentazione per 14 giorni e maturazione in vasche d'acciaio.

**Dati:** secco. 13,0-14,5 % alcol.

**Imbottigliamento:** dopo 6 mesi in 2000-3000 bottiglie.

**Classificazione:** Alto Adige D.O.C. Sauvignon

**Controllo qualità:** Camera di Commercio Bolzano (superficie vitata, quantità raccolta, valori analitici, valutazione sensoriale, imbottigliamento)

Ostinata varietà francese con colore giallo-verdastra. Il terreno roccioso di porfido e depositi morenici conferisce al vino una persistente aromaticità e tutte le note tipiche del vitigno Sauvignon.

Le sensazioni olfattive sono dominate dalla pienezza e dalla complessità di aromi di paprika, erba appena tagliata, fieno e sambuco.

Al gusto il vino dispiega una corposità cangiante in una moltitudine di sfumature che persistono a lungo in bocca.

**Temperatura di servizio:** 9-12° C

**Bevibilità ottimale:** entro 3 anni

**Abbinamenti:** asparagi, zuppa di cipolle, piatti vegetariani, frutti di mare e pietanze di pesce in genere.

### *L'individuale sfacciato*

*"È come se la posizione del pietroso Hörtenberg a 550 mslm fosse predestinata a produrre questo bianco secco e profumato, che noi commercializziamo dal 1990. Di primo acchito non è stato facile coltivare questo vitigno caparbio così come ce lo eravamo immaginato. Con il tempo abbiamo imparato ed oggi siamo orgogliosi di offrire nelle annate buone un vino da intenditori, che letteralmente sprigiona profumi."*

Thomas Rottensteiner