



## ALTO ADIGE SAUVIGNON MARZAN



|                         |                                                                                                                                         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Annata                  | 2017                                                                                                                                    |
| Varietà                 | 100% Sauvignon                                                                                                                          |
| Vigneti                 | Lagundo, Plars,<br>Schloss Plars, 450m                                                                                                  |
| Allevamento             | Spalliera Guyot                                                                                                                         |
| Resa                    | 80 hl/h                                                                                                                                 |
| Vinificazione           | 50% fermentazione in<br>serbatoi d'acciaio inox,<br>50% in botti grandi di<br>legno acacia                                              |
| Gradazione alcolica     | 13,5% Vol                                                                                                                               |
| Abbinamenti             | Il vino si abbina<br>squisitamente con un<br>risotto agli asapragi, una<br>zuppa di cipolle ed é<br>perfetto come vino da<br>aperitivo. |
| Temperatura di servizio | 10°- 12°                                                                                                                                |
| Invecchiamento          | 2-3 anni                                                                                                                                |

Il Sauvignon è un vino delicato, aromatico, di colore giallo paglierino e con riflessi verdi. Un profumo delicato di pompelmo, uva spina, sambuco e salvia. Al palato si presenta fresco e determinato.

SCHLOSS PLARS  
Andreas Theiner

Mwst. Nr. 0 2 4 1 7 0 6 0 2 1 3  
St. Nr. THNNRS72S19F132Q

Mitterplars 25  
I-39022 Algund

T +39 0473 448 472  
F +39 0473 446 557

info@schlossplars.com  
[www.schlossplars.com](http://www.schlossplars.com)