



Sauvignon Blanc Alois Lageder

Provenienza: Vigneti selezionati a Terlano, Magré, Cortaccia e Termeno.

Altitudine: 230-520 m. slm

Terreno: Porfirici di origine vulcanica, terreni molto calcareia Magré, Cortaccia e Termeno.

Vinificazione: Sulle fecce fini in acciaio (circa 4 mesi).

Fermentazione: A temperatura controllata in acciaio.

Colore: Brillante, limpido, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Aromi discreti, fresco, note minerali, fruttato, floreale.

Bouquet: Corpo medio, armonico, fruttato, fresco, secco.

Abbinamento: Con antipasti, asparagi, pesce alla griglia o al forno, molluschi e crostacei, carne bianca, pollame e verdura.