

STURM

Sauvignon

Ha 35 anni,
ma non li dimostra:
un super crù
“assolutamente”
unico.



uve
sauvignon



35
anni
età media vigneti

Sturm: organic wines

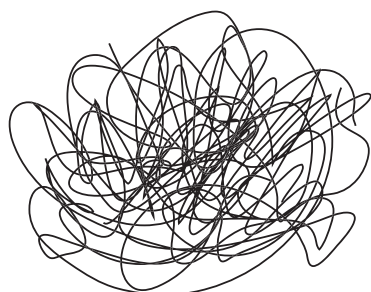
È UN VINO “DOMINANTE”: LO OTTENIAMO DAL NOSTRO SUPER CRÙ DI RUSSIZ, QUELLO COLLOCATO PIÙ IN ALTO, ED ALLO STESSO TEMPO IL VIGNETO PIÙ VECCHIO, PRODUTTIVO DA BEN 35 ANNI. DENTRO LA BOTTIGLIA C'È UN VINO-COSMO DOVE IL SOVESCIO, CON LE SUE ERBE AROMATICHE, HA SPINTO IN ALTO LA VEGETAZIONE DELLA VITE A SPOSARE TUTTA LA LUCE DEL SOLE. ACHILLEA E CAMOMILLA LE SUE ESSENZE, VENERE E MERCURIO I SUOI PIANETI. BIANCO RICCO DI TERRA E DI LUNA, “ASSOLATAMENTE” UNICO.

SOSTENIBILITÀ: IL VINO BIO

L'approccio bio al vigneto comporta il rispetto di molte regole e l'adesione a una vera e propria filosofia nel rispetto profondo dell'ecosistema e dei suoi cicli. Non solo quelli vitali ma anche quelli lunari, sui quali ogni anno è redatto il calendario che guida le nostre azioni in vigna e in cantina. Sono infatti il sole e la luna che stabiliscono tempi e modi. Le uve, inoltre, vengono raccolte selezionando i migliori grappoli da destinare alla vinificazione naturale. Tutto il ciclo produttivo comporta un impegno notevole ed è volto alla ricerca della perfezione, svolgendosi nel profondo rispetto della natura e delle sue forme di vita. Questo tipo di approccio ci ripaga: restituendoci un ambiente sano, una grande biodiversità, una straordinaria ricchezza di apporti provenienti da tutte le piante, le erbe, i fiori e gli insetti che popolano il vigneto e contribuiscono naturalmente alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema.

UVE

Sauvignon



VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: settembre

Comune di produzione: Cormòns, (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e sottoposte a macerazione a freddo con sistema “Ganimede”. Questo consente di ottenere un'estrazione delicata ed efficace delle sostanze nobili, utilizzando il potenziale naturale del gas di fermentazione che rimane in circolo all'interno del maceratore. La macerazione pellicolare dinamica avviene quindi in un ambiente perfettamente saturo di anidride carbonica, a garantire la protezione da ossidazioni. La fermentazione naturale avviene a temperatura di 18°C. Segue la svinatura, l'affinamento sui lieviti per alcuni mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Solare, setoso, balsamico. Di colore giallo dorato, si presenta al naso con un bouquet di percezioni olfattive che spaziano dalle note calde della crema pasticcera a note più fresche e aromatiche. Al palato impressiona per la sua grande sapidità e mineralità, rivelando nel contempo grande complessità e struttura.

ABBINAMENTI

Si sposa con tutti i primi piatti a base di pomodoro, asparagi, inoltre si abbina benissimo alle frittate con erbe aromatiche ed ai crostacei. Sempre ottimo è l'abbinamento col branzino al sale!

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 12°C

S T U R M