

SAUVIGNON Luma

ALTO ADIGE DOC



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Area di coltivazione

L'uva cresce ad Appiano Monte (530 s.l.m.).

I vitigni vantano un'età di più 28 anni e vengono allevati a Guyot.

Le brezze catabatiche provenienti dal crinale della Mendola favoriscono la crescita del vitigno grazie alle elevate differenze di temperatura tra notte e giorno.

Il suolo argilloso di ghiaia calcarea nel vigneto attribuisce al vino un carattere unico e un bel sentore salino.

Vinifikation und Ausbau

La raccolta dell'uva avviene a mano. Dopo una pressatura delicata, il mosto viene chiarificato attraverso sedimentazione naturale per separare le impurità. Successivamente, la fermentazione avviene a temperatura controllata per il 70% in botti in acciaio inox e per il 30% nella barrique.

Il vino matura per 8 mesi sui lieviti fini e altri 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche dell'etichetta

Nel nostro Sauvignon si trova una bella combinazione di ortiche profumate, pesche mature, frutto della passione e fiori di sambuco.

Un Sauvignon molto complesso e stratificato.

Unico nella sua freschezza e mineralità.

Va combinato con carni bianche, pesce e asparagi.

Annata	2023
Area di coltivazione	Appiano Monte
Vitigno	Sauvignon
Alcol	14,5
Acidità	6 g/l
Zuccheri residui	<2g
Temperatura di servizio	8° - 12°
Invecchiamento ottimale	1 - 15 anni



Tenuta Romén | Via Masaccio 14/A | I-39057 Monte/Appiano | Alto Adige | Italia

T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it

www.weingutromen.it