

# josmoar



## Pfaffenegg Sauvignon

Vigneti delle Dolomiti IGT

**VITIGNO** Sauvignon Blanc

**ANNATA** L'annata è stata caratterizzata da un buon andamento stagionale. L'elevata altitudine dei vigneti permette di evitare gli eventi atmosferici anomali che, rispetto alle altitudini più basse, qui sono meno frequenti. Le uve sono state pigiate nelle prime settimane di settembre in perfette condizioni e con un ricco aroma.

**POSIZIONE** I vigneti si trovano nel comune di Castelbello, in Val Venosta, ad un'altitudine di 600 m s.l.m., esposti a sud-est. Il suolo è costituito da paragneiss, marmi e micascisti.

**VINIFICAZIONE** La raccolta avviene nelle ore mattutine. In cantina, l'uva viene immediatamente lavorata e pressata dolcemente. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

**MATURAZIONE** La conservazione avviene in parte in vasche d'acciaio e in parte in barrique.

**COLORE** Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

**AROMA** Fresco bouquet aromatico di menta, ortica, salvia e fiori di sambuco. Discrete note di erbe.

**GUSTO** Struttura elegante, acidità ben integrata ma spiccata, retrogusto chiaro e di lunga persistenza.

**RACCOMANDAZIONI** Ideale come aperitivo. Ottimo accompagnamento a piatti di pesce o asparagi freschi.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO** 2-5 anni

**CERTIFICAZIONE** Vigneti delle Dolomiti IGT

**ANNATA**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

**ACIDITÀ**

**ZUCCHERI RESIDUI**

## TENUTA JOSMOAR

Sebastian Tonner | Via Romana 18 | Frazione Colsano / Castelbello / Alto Adige  
T. +39 333 18 484 07 | [info@josmoar.it](mailto:info@josmoar.it) | [www.josmoar.it](http://www.josmoar.it)



**RACCOLTA DIFFERENZIATA** Bottiglia: GL71 | vetro verde | raccolta vetro, Tappo: C/ALU90 | Tappo vite (Stelvin) raccolta alluminio e metalli, Scatola: PAP20-21 cartone | raccolta carta; Verifica la disposizione del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.