

MANTELE Sauvignon 2018

Situata all'imbocco settentrionale della Strada del Vino, nel paese di Nalles tra Bolzano e Merano, la zona di produzione Mantele si estende a un'altitudine compresa fra 330 e 350 m, su un conoide alluvionale del rio Sirmian spesso 150 m. Un'esposizione ottimale a est-sudest e un terroir composto per il 30% da porfidi e per il 70% da ghiaia calcarea costituiscono i presupposti ottimali per il Sauvignon. L'alternarsi di giornate calde e notti fresche con escursioni termiche fino a 20° C determina l'ottimo livello di acidità e di maturazione fenolica di queste uve preservandone intatto il patrimonio aromatico.

Il bouquet fresco e fruttato rivela note di agrumi, con sentori di pompelmo, fiori di sambuco e pepe. Il terreno composto da profondi detriti di falda nella zona di coltivazione Mantele conferisce al MANTELE Sauvignon una personalità decisa e forte.

