



Monti Pallidi - La Vis



Italien

Trentin



## 2020 SAUVIGNON BLANC Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

### Weingut

Steil aufragende Weinberge, überragt von schneebedeckten Gipfeln der Dolomiten, in der Sonne funkelnde Gletschertseen, unten im Tal gurgelt die sanft dahinfließende Etsch. Wo sind wir? Nein, nicht in Südtirol, sondern im Geheimtipp Trentino! Viel verbindet diese beiden nördlichsten Anbaugeländer Italiens, ein weitgehend identischer Rebsortenspiegel, vergleichbares Klima und eine hohe Anzahl an herausragend geführten Cooperativen. Allein, Trentino steht im Schatten Südtirols, das macht sich vor allem preislich bemerkbar und beschert dem Weinmarkt hochwertigste Rebsortenweine zu außergewöhnlich günstigen Preisen. Im Trentino reichen die Lagen nicht ganz so hoch hinauf wie in Südtirol, die Weinberge stellen etwas humanere Anforderungen an Mensch und Maschine. Weinbauliches Zentrum ist die quirlige Regionalmetropole Trento, nicht weit davon hat mit La Vis auch eine der absoluten Spitzenkellereien des Trentino ihren Sitz. La Vis verfügt sowohl über produktive Lagen im Tal der Etsch, zeichnet aber auch verantwortlich für Superlagen im Valle di Cembra, die bis auf 900 m Höhe reichen. Als Monti Pallidi, die bleichen Berge, bezeichnete man früher die Dolomiten. Damit zollt La Vis der großartigen Naturlandschaft rund um Trento größten Respekt.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Vigneti delle Dolomiti I.G.T.
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.70 g/l
<b>Säure:</b>	5.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Trentin
<b>Rebsorten:</b>	100% Sauvignon blanc

### Vinifizierung

Die Weinberge des Sauvignon Blancs befinden sich im Cembra-Tal. Nach der Lese von Hand werden die Trauben sanft gepresst und es erfolgt eine natürliche Sedimentation. Im Anschluss an die temperaturkontrollierte Gärung reift der Wein für ca. 4 - 6 Monate in Edelstahltanks und wird danach abgefüllt.

### Sensorik

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Schönes Aromenspektrum mit Anklängen von Holunder und Pfirsichen. Leichte Mineralität auf der Zungenspitze mit reifem Obst im Nachhall.

### Passt gut zu

Spinat-Penne mit Calamaretti und Scampi, Tintenfischsalat

### Lagerfähig

4 Jahre

### Tipp

Die Top Lagen für den Sauvignon Blanc von Monte Pallidi liegen im Cembra-Tal bereits auf 350-450M Höhe. Der Sauvignon Blanc aus diesen Hochlagen ist nicht ganz so fruchtbetont sondern eher elegant-mineralisch.