

# SAUVIGNON

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC



VITIGNO:  
SAUVIGNON

SISTEMA DI COLTIVAZIONE:  
PERGOLA

TERRENO:  
ARGILLA SU PORFIDO

VENDEMMIA:  
METÀ SETTEMBRE

VINIFICAZIONE:  
FERMENTAZIONE IN ACCIAIO  
E INVECCHIAMENTO IN ACCIAIO  
E BARRIQUE

DATI ANALITICI:  
GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,5 %VOL\*  
ACIDITÀ: 6,8 G/L\*  
ZUCCHERI RESIDUI: 1,5 G/L\*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
10-12 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:  
ADATTO CON TUTTE LE PIETANZE  
A BASE DI ASPARAGI, PASTA, PESCE,  
CARNE BIANCA E FORMAGGIO.  
ADATTO ANCHE COME  
APERITIVO

\* I DATI ANALITICI POSSONO  
VARIARE LEGGERMENTE  
SECONDO L'ANNATA

ERZEUGERABFÜLLUNG/IMBOTTIGLIATO DA:  
MARTIN SPORNBERGER  
UNTERMAGDALENA/S. MADDALENA DI SOTTO 30  
BOZEN/BOLZANO – ITALIEN/ITALIA

PRODUCT OF ITALY  
CONTIENE SOLFITI/ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULPHITES

WWW.KANDLERHOF.IT



# KANDLERHOF