

L'identità

autentico, vivace, entusiasmante

Mia Mayra - Alto Adige Sauvignon

Vitigno: Sauvignon 100%

Forma di allevamento: spalliera (guyot)

Vinificazione: Un'accurata vendemmia dopo un anno di duro lavoro in vigna è il presupposto per iniziare le prime fasi della pressatura. Dopo un'accurata diraspatura delle uve e un periodo di macerazione a freddo, il mosto viene pressato delicatamente. La prima fase della fermentazione inizia nel tino. Dopo la fase turbolenta della fermentazione, il vino giovane viene trasferito nei Tonneaux per la fermentazione secondaria al 100%.

Il vino matura per circa dodici mesi con frequenti rimescolamenti delle fecce fini, fino alla vendita dopo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche del vino: Il Mia Mayra colpisce per il suo frutto autentico e tipico. Al palato è speziato e vivace, con un emozionante finale minerale.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: intense note fruttate, uva spina, fiori di sambuco, aromi di erbe, fini aromi di legno.

Gusto: corpo deciso e gusto finemente fruttato con un finale emozionante; acidità fresca e vivace; minerale.

Consigliato con: formaggi a pasta molle, antipasti di pesce e piatti estivi.

Temperatura di consumo: 12 -15°C



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA