

# VOM KALK 2021

## Sauvignon Blanc Südtirol DOC

WEINGUT · TENUTA  
**ROHREGGER**

Sono due differenti vigneti a dare il nome e il carattere al Sauvignon Blanc "Vom Kalk" (dal calcare): quello di Pianizza di Sotto vicino a Caldaro, con i suoi terreni morenici calcarei e ghiaiosi, e quello di Corona sopra Cortaccia, con terreni di ghiaia calcarea inframmezzati da lingue di argilla. L'aroma del vino non è influenzato solo dai terreni ma anche dalle quote, rispettivamente di 440 e 800 metri sul livello del mare. Il pendio soleggiato di Pianizza di Sotto è ben ventilato grazie all'Ora, il vento proveniente dal Lago di Garda che soffia nel pomeriggio. Nel vigneto di Cortaccia, a 800 metri di quota, i venti freddi discendenti che soffiano durante la notte esercitano invece un piacevole effetto rinfrescante facendo maturare i grappoli più gradualmente.

Le posizioni differenti, il tipo di terreno e la bassa resa dei vigneti donano al vino le sue note profonde, fruttate e minerali. L'affinamento lento in vasche di cemento e in botti di legno (tonneau) gli conferisce inoltre struttura e longevità.



**Varietà** Sauvignon Blanc

**Posizione** Pianizza di Sotto a Caldaro, 440 m.s.l.m.; Graun sopra Cortaccia, 800 m.s.l.m.



**Suolo** morenico calcareo e ghiaioso a Pianizza di Sotto/Caldaro; ghiaia calcarea inframmezzata da lingue di argilla a Graun/Cortaccia

**Esposizione** Sud, 30-50% pendenza

**Sistema di allevamento** Spalliera

**Densità d'impianto** 7500 cp/ha a Pianizza di Sotto; 8500 cp/ha a Graun

**Resa** 44 hl/ha; 0,55 l/vite

**Bottiglie prodotte** 2133 à 0,75 l



**Vinificazione** Vendemmia a mano il 12.09.2021 e 15.10.2021. Macerazione a freddo per 8 ore in pressa. Fermentazione a temperatura controllata (18-22°). Maturazione per 9 mesi in botte di legno (Tonneau). Imbottigliamento a luglio. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.



**Caratteristiche** Colore giallo paglierino. Note complesse di frutti tropicali. Al palato complesso, corposo e minerale, in perfetta armonia con l'acidità.



**Bicchieri suggeriti** Bordeaux

**Temperatura di servizio suggerita** 10 - 12 °C

