

VOM KALK 2022

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

Superficie vitata 0,48 ha

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 2852 à 0,75 l



Vinificazione Vendemmia a mano il 11.09.2022 e 22.09.2022. Macerazione a freddo per 8 ore in pressa. Fermentazione a temperatura controllata (18-22°). Maturazione per 10 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

