

VOM KALK 2023

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 Graun 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 ca. 440 e 800 metri sul livello del mare. Il pendio soleggiato di Pianizza di Sotto è ben ventilato grazie all'Orca, il vento proveniente dal Lago di Garda che soffia nel pomeriggio. Nel vigneto di Cortaccia, a ca. 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.



VARIETA' Sauvignon Blanc

VIGNETO Pianizza di Sotto a Caldaro, ca. 440 m.s.l.m.;
Graun sopra Cortaccia, ca. 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

SUPERFICE VITATA 0,48 ha

DENSITA' D'IMPIANTO 7500 cp/ha a Pianizza di Sotto;
8500 cp/ha a Graun

RESA 40 hl/ha; 0,50 l/vite

BOTTIGLIE PRODOTTE 2540 à 0,75 l



VINIFICAZIONE Vendemmia a mano il 09.09.2023 e 14.10.2023. 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.



BICCHIERE SUGGERITO Bordeaux

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA 10 – 12 °C

