



## SÜDTIROLER SAUVIGNON "NICO" DOC 2024

---



### ANBAUGEBIET

Eine Parzelle in der Gemeinde Kaltern auf ca. 500 m über dem Meeresspiegel. Der Weinberg hat eine östliche Ausrichtung.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkgestein

### TRAUBENSORTE

Sauvignon Blanc – franz. Klonengemisch.

### HEKTAR – ERTRAG

~ 65 Hektoliter

### ALKOHOL

14,0 % Vol.

### GESAMTSÄURE

5,9 g/L

### RESTZUCKER

0,5 g/L

### AUSBAU

Lese am 16. September. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im „Eiskeller“ abgekühlt. Der Most wurde anschließend bei kontrollierter Temperatur in großen Eichenfässern vergoren. Danach wurde der Wein über einen Zeitraum von sechs Monaten auf den Feinhefen gelagert. Abgefüllt im April 2025.

### ERSTER PRODUZIERTERE JAGRGANG

2003



## ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC "NICO" 2024

---



### ZONA DI PRODUZIONE

Una parcella nel comune di Caldaro a circa 500 metri sul livello del mare. Il vigneto è esposto a est.

### TIPOLOGIO DEL TERRENO

Calcareo

### VITIGNO

Sauvignon Blanc - diversi cloni francesi.

### RESA PER ETTARO

~ 65 ettolitri

### ALCOOL

14,0% Vol.

### ACIDITÀ TOTALE

5,9 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

0,5 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia il 16 settembre. Prima della macerazione e della pressatura, le uve sono state raffreddate nella "cantina del ghiaccio". Il mosto è stato fermentato a temperatura controllata in grandi botti di rovere. Il vino è stato poi affinato sulle fecce fini per un periodo di sei mesi. Imbottigliato a aprile 2025.

### PRIMA ANNATA

2003



## SOUTH TYROLEAN SAUVIGNON DOC "NICO" 2024

---



### ORIGIN

A plot in the village of Kaltern at approx. 500 m above sea level. The vineyard faces east.

### TYPE OF SOIL

Calcareous with gravel deposits.

### GRAPE VARIETY

Sauvignon Blanc - mixture of french clones.

### YIELD PER HECTARE

~ 65 hectolitres

### ALCOHOL

14.0 % vol.

### TOTAL ACIDITY

5.9 g/L

### RESIDUAL SUGAR

0.5 g/L

### VINIFICATION

Harvest on the 16<sup>th</sup> of September. Before maceration and pressing, the grapes were cooled in the "ice cellar". The must was then fermented at a controlled temperature in large oak barrels. The wine was then aged on the fine yeasts for a period of six months. Bottled in April 2025.

### FIRST VINTAGE

2003