



## SÜDTIROLER SAUVIGNON "NICO" DOC 2021

---



### ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen in der Gemeinde Kaltern auf 520 Meter Meereshöhe gelegen. Insgesamt 6.000 m<sup>2</sup>.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkgestein

### TRAUBENSORTE

Sauvignon blanc – franz. Klonengemisch.

### HEKTAR – ERTRAG

70 Hektoliter

### MOSTGEWICHT

20,50 KNW– 105,0 Öchsle

### ALKOHOL

14,0 % Vol.

### GESAMTSÄURE

6,2 g/L

### RESTZUCKER

1,0 g/L

### AUSBAU

Lese am 25. September. Die gesunden, reifen Trauben wurden zur Gänze gerebelt. Vor dem Abpressen wurde eine 5-stündige Maischemazeration vorgenommen. Der dreiwöchigen kontrollierten Gärung folgte eine Reifung auf der Feinhefe in Eichenfässern zu 20 hl. Abgefüllt im Mai 2022.

### FLASCHENANZAHL

4.000 zu 0,75 Liter

### ERSTER PRODUZIERTERE JAGRGANG

2003



## ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC "NICO" 2021

---



### ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle, complessivamente 6.000 m<sup>2</sup> nel comune di Caldaro ad un'altitudine di 520 metri s.l.m.

### TIPOLOGIO DEL TERRENO

Calcereo

### VITIGNO

Sauvignon blanc, diversi cloni francesi.

### RESA PER ETTARO

70 ettolitri

### GRADAZIONE ZUCCHERINA

20,50 BABO

### ALCOOL

14,0% Vol.

### ACIDITÀ TOTALE

6,2 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

1,0 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia al 25 settembre. L'uva sana e matura è stata diraspata, pigiata e sottoposta ad una macerazione a freddo di cinque ore sulla pressa. Fermentazione controllata per tre settimane in botti di rovere da 15 e 20 hl. e sei mesi di affinamento sui lieviti negli stessi botti. Imbottigliamento a maggio 2022.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000 da 0,75 litri

### PRIMA ANNATA

2003



## SOUTH TYROLEAN SAUVIGNON DOC "NICO" 2021

---



### ORIGIN

Two plots of land totalling 6,000 m<sup>2</sup>, situated 520 metres above sea level in the area of Caldaro/Kaltern.

### TYPE OF SOIL

Calcareous with gravel deposits.

### GRAPE VARIETY

Mixture of French Sauvignon blanc clones.

### YIELD PER HECTARE

70 hectolitres

### MUST WEIGHT

20.50 BABO – 105.0 Oechsle

### ALCOHOL

14.0 % vol.

### TOTAL ACIDITY

6.2 g/L

### RESIDUAL SUGAR

1.0 g/L

### VINIFICATION

The healthy, ripe grapes harvested on 25 September were completely stemmed and cooled in a natural ice house before a 5-hour mash maceration and pressing. This was followed by three weeks of controlled fermentation and six months of ageing in 15 and 20 hl oak barrels. The wine was bottled in early May 2022.

### PRODUCTION VOLUME

4,000 bottles of 0.75-litre capacity

### FIRST VINTAGE

2003