

Sauvignon Blanc 2018 - Weingut Rebenhof



Nazione: Austria
Regione: Stiria
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Sauvignon blanc
Annata: 2018
Età delle Vigne: 20-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Sauvignon, fermentazione spontanea e macerazione per 7 giorni. Affinamento legni usati per 36 mesi.

Biodinamico certificato.

Sentori chiave: Limone candito, frutta esotica e pietra focaia

Naso: note di limone candito, balsamiche, sentori sulfurei, di pietra focaia e di frutta tropicale

Bocca: voluminoso, complesso, profondo, minerale, speziato e balsamico

Vista: Aranciato tenue

Ci troviamo a Leibnitz, in Austria, nella Stiria Meridionale, zona al confine con la Slovenia, in cui le vigne sono ripide e i suoli sono composti prevalentemente da sabbie, limo, calcare e roccia viva chiamata "Opok".

Le uve coltivate sono in prevalenza a bacca bianca, principalmente Morillon e Sauvignon, qui in grado di esprimersi al meglio, a cui talvolta si aggiungono Welschriesling e Pinot Bianco.

Qui Hartmut Aubell, dopo aver viaggiato a lungo e lavorato in diverse cantine tra cui Knoll e Didier Dagenau, riprende nel 2007 l'azienda di famiglia Weingut Rebenhof fondata nel lontano 1927.

L'approccio di Hartmut è il più trasparente e salubre possibile dove non viene impiegato nulla al di fuori di ciò che fornisce la vigna: no zuccheri, no lieviti selezionati, no chiarificanti, no solforosa ed enzimi.

L'impegno si focalizza anche nella tutela della biodiversità, della conservazione delle vigne più vecchie e dell'impatto ambientale che l'azienda produce.

Stilisticamente i vini di Rebenhof rappresentano un'espressione unica ed intonsa dell'animo della Stiria, dove il sorso risulta verticale, spinto, minerale e cristallino.

Il Sauvignon 2018 è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente dalle vigne di circa 40 anni "Witscheiner Herrenberg" e "Ratscher Nussberg" dove i suoli sono principalmente composti da sabbie e calcare.

Subisce macerazione di 7 giorni e sosta prolungata sui lieviti per ingentilirlo e impreziosirlo.

Un vino complesso, profondo e voluminoso, dove la lunga sosta gli conferisce grande eleganza e potenza al tempo stesso, permettendogli di esprimere un corredo aromatico sfaccettato e composto da note di mango, sentori citrici, frutta della passione, fiori bianchi, eucalipto e pietra focaia.