METERI
SELEZIONE VINI

# Sauvignon Doc 2022 - Glassier

Nazione: Italia
Regione: Trentino-Alto Adige
Geologia Terreno: Porfido
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Sauvignon
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Botti di legno grande
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sauvignon, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno grande per 12 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Frutti esotici, mineralità, sentori erbacei

Naso: vegetale, erbaceo, sentori di frutta esotica e aromi agrumati
Bocca: sorso fresco, morbido e piacevolmente aromatico
Vista: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Ci troviamo a Egna, in Alto Adige, in un contesto rurale in cui si vinifica e si lavora la terra da sempre, o più precisamente dal lontano 1663.
Stefan Vaja, ormai alla nona generazione, lavora la vite da 40 anni scegliendo di convertire la vinificazione in naturale, senza utilizzare alcun concime minerale in vigna e cercando di valorizzare ed esaltare il più possibile l’espressività territoriale dei vitigni all’interno del loro contesto naturale.

Qui i terreni si collocano a circa 500 metri sul livello del mare e sono prevalentemente composti da porfido, calcare e marne arenarie; le vigne più giovani hanno circa 25 anni, mentre le più longeve circa 100. Questi sono elementi in grado di conferire ai vini grande tensione, mineralità ed

eleganza.

Il Nome dell’azienda “Glassier” richiama il concetto di “Clos”, ovvero proprietà che si trovano all’interno di un muro in pietra. Il timbro stilistico invece risulta chiaro ed identitario: vini sempre freschi, minerali, leggeri, morbidi, eleganti e soprattutto in grado di esprimere magistralmente il quadro territoriale che li contraddistingue.

Il Sauvignon proviene da vigne a Geboch di circa 30 anni a 450 m.s.l.m. che affondano le radici in terreni composti prevalentemente da porfido.
Un vino didattico, espressivo ed estremamente territoriale, in cui il naso esprime note di frutta esotica, echi erbacei ed effluvi minerali.
La bocca risulta morbida, ampia e piuttosto profonda dove la trama minerale si lega stupendamente con la succosità aromatica.