



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



SAUVIGNON PARATUS

DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Sauvignon DOC Paratus

PARATUS - IL RISOLUTO

Determinato e ardito. L'età delle vigne e la posizione dei vigneti si sprigionano in questo vino eccellente che spicca per una qualità superiore.

AREA DI COLTIVAZIONE

Nel comune di Montagna in Bassa Atesina e nel comune di Renon ad un' altezza di 450 -650 slm.

La coltivazione avviene a guyot con circa 7500 piante per ettaro.

Il terreno è da misto da ghiaioso argilloso a morenico con depositi di porfido.

VENDEMMIA E RESA

Vendemmia manuale accurata delle uve ben mature verso metà ottobre con una resa di circa 50 hl per ettaro.

VINIFICAZIONE

Dopo una lunga macerazione di 5 - 10 ore segue la spremitura delicata delle uve, seguita dalla chiarificazione del mosto per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene in acciaio ad una temperatura di 17°C per circa 12 giorni. Segue affinamento sui lieviti fini per ulteriori 7 mesi.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Sauvignon PARATUS esprime la migliore interazione tra vitigno, tipologie di terreno e microclima. Uvaggi selezionati provenienti dalle aree indicate danno origine a questo Sauvignon espressivo, tipico e complesso. Il Paratus unisce note vegetali e fruttato—fiorite di fiori di sambuco e uva spina, intrecciando la sua delicata acidità con un gusto pieno.

ABBINAMENTI

Il Sauvignon Paratus si sposa meravigliosamente al pesce grigliato, ad asparagi sia verdi sia bianchi, ma anche con saporiti risotti alle verdure ed è un buon sorso per momenti speciali.