



ITALIE DOC SÜDTIROL - ALTO ADIGE
SAUVIGNON 2025 " MOCK " KELLEREI
BOZEN / CANTINA BOLZANO

Pays : Italie
Région : Alto Adige
Sous région :
Cépage(s) : 100% Sauvignon Blanc

Note de dégustation :

Belle robe jaune soutenue à reflets verdâtres. Superbe nez, très aromatique, évoquant le pamplemousse, la pêche blanche ainsi que des arômes floraux (fleur de sureau, acacia) et un caractère minéral (silex) qui se développe avec la maturité du vin.

En bouche, il possède du corps, de la puissance ainsi qu'une belle richesse qui est parfaitement équilibrée par une vivacité bien présente. Son équilibre est exceptionnel. Finale tendue, persistante et raffinée.

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des poissons (truite, saumon) accompagnées d'une garniture/sauce végétale (herbes (estragon), cressons, asperges) ou aux agrumes. S'accorde également avec des viandes blanches légères et des fromages (chèvre).

Commentaires du sommelier :

Malgré un terroir aux antipodes des vignobles ligériens, ce sauvignon blanc rappelle à certains égards le style sancerrois et de Pouilly Fumé dans un registre à peine plus solaire. Les vignes se situent sur les coteaux abruptes et graveleux des Dolomites, à une altitude moyenne de 500 mètres, et subissent en conséquence une différence de température diurne et nocturne importante. Ceci permet aux raisins d'atteindre une pleine maturité tout en conservant une belle acidité. La vinification en cuve inox préserve l'aromatique fruitée et minérale naturelle. Dans le verre, le vin s'exprime à un très haut niveau de qualité, avec des arômes précis, raffinés et un équilibre exceptionnel.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

