

**OBERMOSER**

WEINGUT VIGNETO VINEYARD



SÜDTIROLER D.O.C. SAUVIGNON

Heinrich & Thomas
Rottensteiner
Eigenbauweine
Vini di propria produzione

St. Magdalena 35, I-39100 Bozen (SÜDTIROL)
Tel. +39 0471 973549, Fax +39 0471 325827
info@obermoser.it, www.obermoser.it



An den Hängen des **Hörtenberges** über denen die Rittner Seilbahn zu Berge schwebt, wächst diese eigensinnige französische Sorte.

Der steinige **Untergrund aus Porphy** und Eiszeitalagerungen ergibt einen lang anhaltenden **aromatischen** Wein mit den bekannten Attributen der Sauvignonrebe.

In der vollen Nase entfalten sich **komplexe Aromen von Paprika, frisch geschnittenem Gras, Heu und Holunder**. Im Gaumen zeigt der Wein einen durchwachsenen Körper mit einer Vielzahl an Geschmacksnuancen die in einen **anhaltenden Abgang** übergehen.

Fläche 0,2 ha

Rebsorte Sauvignon Blanc

Anbausystem Kurze Pergel

Weinlese Im September. Ausgelesene Trauben 18-21 Grad Babo.

Hektarertrag 65 hl

Kelterung Vergärung über 10 Tage und Ausbau imahltank.

Daten Trocken. Alkohol 12,5-14 %.

Abfüllung Im Frühjahr 0,75 l Flaschen.

Serviertemp. 9-12° C

Passend zu Spargeln, Zwiebelsuppe, Vegetarische Gerichte, Meeresfrüchte und Fischgerichte.

Der Besondere

"Die steinige Lage am Hörtenberg auf 500 m.ü.d.M. war prädestiniert für diesen trockenen, duftigen Wein den wir seit 1990 verkaufen. Anfangs war es nicht leicht auf Anhieb diesen eigensinnigen Wein so auszubauen wie wir uns das vorstellten. Mit der Zeit haben wir dazugelernt und können uns jetzt in guten Jahrgängen über einen wirklich vor Düften überquellenden Liebhaberwein freuen."

Heinrich Rottensteiner

Sui declivi **dell'Hörtenberg**, sui quali dondola la funivia del Renon, cresce questo caparbio vitigno francese.

Il **terreno roccioso di porfido** e depositi morenici conferisce al vino una **persistente aromaticità** e tutte le note tipiche del vitigno Sauvignon.

Le sensazioni olfattive sono dominate dalla pienezza e dalla **complessità di aromi di paprica, erba appena tagliata, fieno e sambuco**.

Al gusto il vino dispiega una corposità cangiante in una moltitudine di sfumature che **persistono a lungo** in bocca.

Superficie di produzione 0,2 ha

Vitigno Sauvignon blanc

Coltivazione a pergola corta

Vendemmia in settembre. Selezione dei grappoli: 18-21 gradi Babo.

Resa 65 hl per ettaro.

Vinificazione fermentazione per 10 giorni e maturazione in vasche d'acciaio.

Scheda secco. Grado alcolico 12,5-14 %.

Imbottigliamento nella primavera in bottiglie da 0,75 l.

Temperatura di servizio 9-12° C

Abbinamenti asparagi, zuppa di cipolle, piatti vegetariani, frutti di mare e pietanze di pesce in genere.

L'inconfondibile

"È come se la posizione del pietroso Hörtenberg a 500 mslm fosse predestinata a produrre questo bianco secco e profumato, che noi commercializziamo dal 1990. Di primo acchito non è stato facile coltivare questo vitigno caparbio così come ce lo eravamo immaginato. Con il tempo abbiamo imparato ed oggi siamo orgogliosi di offrire nelle annate buone un vino da intenditori, che letteralmente sprigiona profumi."

Heinrich Rottensteiner