



# SAUVIGNON B. WHITE EDITION

ALPI RETICHE IGT

wine_info	blend	100% Sauvignon b.	
	grapes drying time	-	
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted	
	barrel ageing	in new french oak barriques and stainless steel tanks	
	shelf-life	5 years	
	bottle size	75 cl	
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	-12.50
	dry extract g/l		-26
	total acidity g/l		-5.9
	total sugar g/l		<1
	must-to-fruit ratio %		70
	production btls		-4000
	vinyard_info		vine training system
average age of vines		~30	
average altitude m		500	
vine density per Ha		4500	
grape yield kg/Ha		8000	
	soil	sandy, silty	

IT

Dopo la pressatura soffice, il mosto viene lasciato fermentare in acciaio a temperatura controllata, mentre una piccola parte affina in rovere leggermente tostato, dove rimane a contatto con le fecce fini per alcuni mesi. Questo passaggio non sovrasta il carattere del Sauvignon, ma lo amplia: ai tipici sentori agrumati si aggiungono profumi di erbe di montagna, pesca bianca, fiori d'acacia e una sfumatura speziata appena accennata.

La sua trama fresca e vibrante, unita a una sorprendente profondità aromatica, mette in luce un'espressione insolita e raffinata della Valtellina.

Si abbina con naturale eleganza a piatti leggeri e aromatici: trota marinata con aneto, carpacci di crostacei, insalate estive con agrumi ed erbe, oppure, per un richiamo autenticamente valtellinese, a uno Scimudin fresco.

DE

Nach der sanften Pressung wird der Most bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank vergoren, während ein kleiner Teil in leicht getoastetem Eichenholz ausgebaut wird, wo er einige Monate in Kontakt mit der Feinhefe bleibt. Dieser Schritt überlagert den Charakter des Sauvignons nicht, sondern erweitert ihn vielmehr: Zu den typischen Zitrusnoten gesellen sich Aromen von Bergkräutern, weißem Pfirsich, Akazienblüten und eine nur leicht angedeutete würzige Nuance.

Seine frische und vibrierende Struktur, verbunden mit einer überraschenden aromatischen Tiefe, bringt eine ungewöhnliche und raffinierte Ausdrucksform des Veltlins zum Vorschein.

Er passt mit natürlicher Eleganz zu leichten und aromatischen Gerichten: mariniertes Forelle mit Dill, Krustentier-Carpaccio, sommerlichen Salaten mit Zitrusfrüchten und Kräutern oder – als authentisch valtellinischer Bezug – zu einem frischen Scimudin.

EN

After gentle pressing, the must is fermented in stainless steel at a controlled temperature, while a small portion is aged in lightly toasted oak, where it remains in contact with the fine lees for a few months. This step does not overpower the Sauvignon's character; rather, it broadens it: alongside the typical citrus notes emerge aromas of mountain herbs, white peach, acacia blossom, and a subtle hint of spice.

Its fresh, vibrant texture, combined with surprising aromatic depth, highlights an unusual and refined expression of Valtellina.

It pairs with natural elegance with light, aromatic dishes: trout marinated with dill, shellfish carpaccio, summer salads with citrus and herbs, or - for an authentically Valtellina-inspired touch - a fresh Scimudin cheese.