

DRINKS.

Josef Hofstätter Michei Sauvignon IGP 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407732
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Haut-Adige, Sud-Tyrol
Embouteilleur	Weingut J. Hofstätter, Rathausplatz 7, 39040 Tramin (BZ) Alto Adige, Italy
Marque	J. Hofstätter
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Dans le verre, se présente avec une couleur jaune vif et frais avec de légers reflets vert pâle. Nez: un bouquet fruité de groseilles à maquereau et de fleurs de sureau. Bouche: dominée par une acidité élégante. Finale: claire et aromatique.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Elaboré à 100% à partir de Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon à vis



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches

Description

La cave J. Hofstätter est une entreprise familiale depuis sa fondation en 1907 et exploite un grand nombre de vignobles sur une superficie d'environ 50 hectares. Les vignobles sont situés à l'est et à l'ouest de la vallée d'Etsch dans les plaines du Tyrol du Sud, dans la zone montagneuse de la Valle dei Ronchi dans le sud du Trentin, ainsi que le long de la Moselle. Les raisins poussent dans des conditions idéales. En fonction du cépage, on choisit la meilleure pente possible et le meilleur climat. La cave traditionnelle repose toujours sur une méthode de taille ancienne et douce. Par manque de place, le fondateur Josef Hofstätter a construit sa cave en hauteur, créant ainsi le point de repère de Tramin, juste à côté du clocher de l'église. Les raisins mûrissent en douceur et de manière économe en énergie dans des fûts en béton innovants, ce qui est une nouveauté dans le Tyrol du Sud et constitue donc une attraction pour les visiteurs. Les raisins du Michei Sauvignon IGP 2018 sont égrappés immédiatement après la livraison et reposent sur les peaux pendant 8 heures. Ils sont ensuite pressés délicatement, le moût est débarrassé de ses lies par sédimentation naturelle, puis fermenté.