

MOSER

WARTH  
SAUVIGNON BLANC  
2024

Dall'assemblaggio di uve provenienti da due zone vocate del Trentino, nasce il Sauvignon Blanc della cantina Moser. L'intensa mineralità deriva dai terreni calcarei allevati a guyot presso Maso Warth, sulle Colline di Trento (ad una quota di 350 m s.l.m.); la freschezza è conferita dai vigneti pergola trentina sui terrazzamenti sabbiosi/porfirici della Valle di Cembra (ad una quota di 500 m s.l.m.).



denominazione:

IGT Vigneti delle Dolomiti Sauvignon Blanc.

uve e zone di produzione:

Uve Sauvignon, coltivate presso la tenuta di Maso Warth e i terrazzamenti della Valle di Cembra.

età media dei vigneti / terreno:

10 anni / Calcareo e sabbioso/porfirico.

vinificazione:

Vendemmia manuale con selezione delle uve, pigiatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio e tonneaux (per una parte inferiore al 30%). Maturazione in bottiglia di almeno un anno.

note organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note floreali, con richiami di pesca bianca, frutta tropicale e fico. Finale fresco, asciutto, leggermente acido.

note annata:

L'annata 2024 è stata caratterizzata da una notevole variabilità climatica, con frequenti piogge a volte a carattere temporalesco a inizio estate. Al contrario, la fine dell'estate e inizio autunno sono stati caratterizzati da tempo stabile e soleggiato che ha permesso la piena maturazione dell'uva preservando l'acidità, sapidità e mineralità.

produzione:

3.600 bottiglie.

etichetta:

Ad opera di Paolo Tait.