



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

SOUVIGNIER GRIS "VILLA SCHMID"



Vino

Nome	Souvignier gris
Annata	2023
Denominazione	Mitterberg IGT
Linea qualità	Villa Schmid
Vitigno	100% Souvignier gris
Zona di provenienza	Laste Basse/Renon
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione e maturazione in Inox

Descrizione e informazioni

Un nuovo vino per un mondo nuovo. Con questo Souvignier gris, un vitigno resistente PIWI, guardiamo verso il futuro. Coltiviamo il Souvignier gris senza trattamenti fitofarmaci, praticamente naturale al 100% su pendenze estreme. Il vino viene macerato sulla buccia per un giorno poi travasato il solo mosto in botte Inox e fermentato come un vino bianco classico. La maturazione avviene in acciaio Inox e il 30% affina in Barriques usati.

Abbinamenti

Il Souvignier gris Villa Schmid accompagna benissimo pietanze intense e forti ma anche piatti aromatici come per esempio gli asparagi. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.

Dati tecnici

Gradazione alcolica	14,5% Vol
Zucchero residuo	3,8 g/lit
Acidità totale	6,2 g/lit