

Stephan Rohregger ADIGE VOM KALK SAUVIGNON ALTO

Italia - Trentino-Alto Adige - Caldaro sulla Strada del Vino 100% Sauvignon Blanc (BZ)



Zona di produzione: Pianizza di Sotto a Caldaro, 440 m.s.l.m.;

Corona a Cortaccia, 800 m.s.l.m.

Terreno: morenici calcarei e ghiaiosi a Pianizza di

Sotto/Caldaro; ghiaia calcarea inframmezzati da lingue di argilla

a Corona/Cortaccia

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione a freddo per 8 ore in pressa. Fermentazione a temperatura controllata (18-22°) **Affinamento:** maturazione per 9 mesi in botte di legno

(Tonneau). Maturazione in bottiglia per 6 mesi

Colore: giallo paglierino

Profumo: note complesse di frutti tropicali

Sapore: complesso, corposo e minerale, in perfetta armonia

con l'acidità

WEINGUT · TENUTA

ROHREGGER

Proprietà / Fondatori Stephan Rohregger / Roland Rohregger Inizio Attività 1986 Vitivinicultura Tradizionale Ettari 3,5 Bottiglie prodotte 13.000



Stephan Rohregger ha coronato il suo sogno quando nel 2019 è subentrato al padre Roland nella gestione dei vigneti di Prälatenhof, il piccolo maso di famiglia di Caldaro. La proprietà insiste su due diverse aree: a Pianizza di Sotto a Caldaro, su terreni morenico-calcarei e ghiaiosi a 440 metri piantati a Schiava (da ben 90 anni!), a Pinot Grigio ed in parte a Sauvignon; e poi a Corona, sopra Cortaccia, a 800 metri su terreni ghiaiosi e calcarei introdotti da lingue di argilla, piantati a Pinot Bianco, Sauvignon e Pinot Nero. Il terreno e l'altitudine di questa vigna conferiscono grande profondità ed intensità ai vini che ne derivano. La prima annata della Tenuta è del 2019, ma è frutto della grande esperienza di Stephan, maturata in seno a Tiefenbrunner dove è l'enologo da ormai molti anni. Affiancato da Tanja, sua moglie, perfetta gestrice della Tenuta, si conferma tra gli astri nascenti dell'enologia alto-atesina attraverso vini fini ed eleganti, perfetta espressione del proprio terroir.