

# SAUVIGNON

Südtirol DOC



BEZEICHNUNG	Südtiroler Sauvignon Prackfol DOC
REBSORTE	Sauvignon
JAHRGANG	2023
ERTRAG (dt/ha)	65
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
WEINBAUZONE	Völser Aicha, Unteraicha
HÖHENMETER	550-650m
NEIGUNG (%)	40-60%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	10-12°
REIFEPOTENTIAL (Jahre)	6-8
ALKOHOL (Vol. %)	13
RESTZUCKER (g/l)	0,3
SÄURE (g/l)	5,1
PH-WERT	3,4
WEINLESE	September / Oktober

---

**BESCHREIBUNG.** Angenehm frische und lebhaft Notenvon Zitrusfrüchten und Melisse. Dieser Sauvignon verführt und überzeugt durch seinen mineralischen Charakter. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Ein angenehmer saftiger, salziger Nachhall

---

**SPEISEEMPFEHLUNG.** Ein sehr feiner saftiger und vielseitiger Wein, ein toller Sehr empfehlenswert auch zu verschiedenen Südtiroler Käsesorten. Begleiter für Nudelgerichte, leichten Vorspeisen sowie Fischspezialitäten.

---

**VINIFIKATION UND AUSBAU.** Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für einige Monate auf der Feinhefe im Betonfass und Edelstahltank.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

# SAUVIGNON

## Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Sauvignon Prackfol DOC
UVE	Sauvignon
ANNATA	2023
RESA PER ETTARO (hl)	65
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-650m
PENDENZA (%)	40-60%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
INVECCHIAMENTO (anni)	6-8
CONT. ALCOLICO (vol. %)	13
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,3
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	5,1
VALORE pH	3,4
VENDEMMIA	settembre / ottobre

**CARATTERE.** Il colore è giallo chiaro con riflessi verdi. Il profumo è ricco e variegato bouquet di frutti tropicali, pietra focaia e fiori di sambuco. Note gradevolmente fresche e vivaci di agrumi e melissa. Il sapore di questo Sauvignon seduce e convince per il carattere minerale che lo contraddistingue. Gli aromi fruttati e allo stesso tempo vellutati lo rendono raffinato ed elegante. Retrogusto piacevolmente sapido.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI.** Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti, piatti a base d'asparagi e di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.

**VINIFICAZIONE.** Vendemmia manuale e selezione delle uve. Dopo una breve macerazione, e fermentazione lenta a temperatura controllata trascorre un paio di mesi sui lieviti fini e matura in botti di cemento e di acciaio.



## PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09

# SAUVIGNON

## Südtirol-Alto Adige DOC



NAME	Südtirol-Alto Adige Sauvignon Prackfol DOC
GRAPE VARIETIES	Sauvignon
VINTAGE	2023
YIELD PER HECTARE (hl)	65
TOWNSHIP	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomites
PRODUCTION AREA	Völser Aicha, Unteraicha Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDE	550-650m
GRADIENT (%)	40-60%
EXPOSURE	South-South-West
SERVING TEMPERATURE (°C)	10-12°
AGEING CAPACITY(years)	6-8
ALCOHOL CONTENT(vol. %)	13
RESIDUAL SUGAR (g/l)	0,3
TOTAL ACIDITY(g/l)	5,1
PH VALUE	3,1
HARVEST	September/October

---

**TASTING NOTES.** The aroma is a rich, complex bouquet of tropical fruits, flint and elderberry flowers. Fresh, pleasant notes of citrus fruits and lemon balm. The he typically mineral quality of this Sauvignon makes it particularly seductive and convincing. Its fruity yet velvety aromas render it refined and elegant, with a pleasant, lingering finish.

---

**FOOD MATCHING.** A fresh and highly versatile wine. An excellent complement for hors d'oeuvres and fish or asparagus dishes. A remarkably pleasant accompaniment for fresh, Alto-Adige cheeses.

---

**WINEMAKING.** Manual harvesting and grape selection. Short maceration. It spends a few months on fine lees in stainless steel tanks and concrete eggs.



## PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9  
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09