

Castelfeder

WEINGUT • TENUTA

AROMATIC SELECTION

SAUVIGNON RAIF



La posizione elevata di questo vigneto di Sauvignon a circa 600m e le favorevoli escursioni termiche sono fattori decisivi per questo vino aromatico. I venti che soffiano la sera abbassano la temperatura e garantiscono così una crescita ottimale dell'uva.

Il nome Raif deriva dai luoghi alti e freschi di questo Sauvignon, in dialetto altoatesino "die Raifen". Sull'etichetta viene riportata la caratteristica foglia del vitigno Sauvignon.

Per accompagnare asparagi, pesce, frutti di mare, aragosta e carne bianca. Di colore giallo brillante con riflessi verdolini, bouquet intenso e variegato dai sentori d'ortica, fiori di sambuco, peperone verde, salvia e menta. È un vino minerale, elegante, piacevolmente sapido sulla lingua.

Vigneti delle Dolomiti IGT

I Vigneti selezionati nella Bassa Atesina

I Terreni sabbiosi di ghiaia

I Vendemmia manuale, pressatura soffice,
fermentazione alcolica in acciaio, affinamento sui
lieviti per 6 mesi

www.castelfeder.it