



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

SOUVIGNIER GRIS "SPUR"



Vino

Nome	Souvignier gris
Annata	2023
Denominazione	Mitterberg IGT
Linea qualità	SPUR - Orange wine
Vitigno	100% Souvignier gris
Zona di provenienza	Laste Basse/Renon
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Macerazione e fermentazione con la buccia, maturazione in botte di legno

Descrizione e informazioni

Un nuovo vino per un mondo nuovo. Con questo Souvignier gris, un vitigno resistente PIWI, percorriamo una nuova "SPUR", una traccia nuova. Coltiviamo il Souvignier gris senza trattamenti fitofarmaci, praticamente naturale al 100% su pendenze estreme. Il vino viene macerato e fermentato per 3 settimane con la buccia, poi matura in tonneau da 500 litri per altri 7 mesi e diventa un vino Orange molto complesso, intenso, esotico e fruttato.

Abbinamenti

Il Souvignier gris SPUR va abbinato a una cucina esotica, asiatica oppure anche indiana oltre a formaggi stagionati. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.

Dati tecnici

Gradazione alcolica	14,5% Vol
Zucchero residuo	4,4 g/lit
Acidità totale	5,7 g/lit