



2020 Jakobi

Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Gross & Gross

Ispirato al santo patrono del tempo

Descrizione del vino:

Quando l'uva inizia a maturare e i mulini a vento iniziano a tintinnare nella Stiria meridionale, i viticoltori festeggiano il giorno di San Giacomo. Utilizzando i simboli dell'antico calendario contadino, la Giornata di San Giacomo racconta la storia dell'annata vitivinicola in cui è maturata, dal germogliamento in primavera alla lunga estate fino alla vendemmia. Così recita l'etichetta, che descrive il programma e l'orientamento di questo originale Sauvignon Blanc. Insieme alle mogli Martina e Maria, Johannes e Michael Gross hanno dato vita a questo vino con l'annata 2011, creando un vino ampiamente accettato e molto apprezzato grazie al suo carattere fruttato. "L'obiettivo è quello di ottenere una varietà di sapori al naso, che è il risultato di uve completamente mature e raccolte al momento ottimale", spiega Johannes Gross. Noi pensiamo che questo obiettivo sia stato raggiunto alla perfezione!

Nota di degustazione:

Quando l'uva inizia a maturare e i sonagli iniziano a suonare nella Stiria meridionale, i viticoltori celebrano il giorno di San Giacomo. Utilizzando i simboli dell'antico calendario agricolo, lo Jakobi racconta la storia dell'annata viticola durante la quale l'uva è maturata, dallo spuntare delle gemme in primavera, alla lunga estate fino alla vendemmia. Queste sono le parole sull'etichetta che descrivono il programma e l'orientamento di questo originale sauvignon blanc. Johannes e Michael Gross lo hanno lanciato con la vendemmia 2011, dando vita a un'annata molto apprezzata. "L'obiettivo è ottenere una grande diversità di aromi al naso, grazie a uve mature e raccolte contemporaneamente al momento ottimale", spiega Johannes Gross. L'aroma intenso, tipico del vitigno, è molto accattivante e riflette questo obiettivo. Un'impressione sensoriale classica che si trasforma in una delizia grazie al fine equilibrio tra frutto e struttura. Il finale è sostenuto da frutta succosa.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	AT
Regione:	Stiria
Sottoregione:	Stiria meridionale
Produttore:	Gross & Gross
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1137520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Jakobi

Sauvignon Blanc
Südsteiermark DAC
Gross & Gross

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi