



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

SAUVIGNON BLANC TERLANO CLASSICO

Sauvignon Blanc Alto Adige Terlano Classico d.o.c.

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc.

Zona: all'interno della zona Classica del comune di Terlano a 265 metri s.l.m.

Vigneto: Guyot, 7500 ceppi/ha di 10 anni di età.

Vendemmia: manuale a inizio settembre, pressatura a grappolo intero e successiva sedimentazione statica a freddo per 24 ore.

Fermentazione: 50% in acciaio 50% in legno usato con lieviti selezionati.

Affinamento: 50% in legno usato e 50% acciaio per 7 mesi sulle fecce fini con frequenti batonnage.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

SAUVIGNON BLANC TERLANO CLASSICO

Sauvignon Blanc Südtirol Terlano Classico DOC.

Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc.

Lage: innerhalb der klassischen Zone der
Gemeinde Terlan auf 265 m ü. d. M.

Weinberg: Guyot, 7.500 Rebstöcke/ha, 10 Jahre
alt.

Lese: von Hand Anfang September,
Ganztraubenpressung und anschließende
statische Kaltklärung für 24 Stunden.

Gärung: 50 % im Edelstahltank und 50 % in
gebrauchtem Holz mit selektionierten Hefen.

Ausbau: 50 % in gebrauchtem Holz und 50 % im
Edelstahltank, 7 Monate auf der Feinhefe mit
häufiger Batonnage.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

SAUVIGNON BLANC TERLANO CLASSICO

Sauvignon Blanc Alto Adige Terlano Classico
DOC.

Grape variety: 100% Sauvignon Blanc.

Area: within the classic zone of the municipality of
Terlano at 265 metres above sea level.

Vineyard: Guyot, 7,500 vines/ha, 10 years old.

Harvest: hand-picked at the beginning of
September, whole-bunch pressing followed by
static cold settling for 24 hours.

Fermentation: 50% in stainless steel and 50% in
used oak with selected yeasts.

Aging: 50% in used oak and 50% in stainless steel
for 7 months on the fine lees with frequent
batonnage.