ACQUISTATO IL .....

Vendemmia Tardiva Trentino DOC Superiore di Gewürztraminer 2021

Un dolce calice per chi sa attendere

Prodotto in quantità limitata dopo un'attenta selezione delle uve di Gewürztraminer raccolte in vendemmia tardiva e provenienti dai vigneti nella Valle dei Laghi. Le uve vengono raccolte nel mese di novembre, dopo che hanno raggiunto il livello ritenuto giusto di surmaturazione. La pigiatura è soffice a cui segue un'attenta fase di fermentazione a temperatura controllata. Poi maturazione in acciaio e permanenza in bottiglia per alcuni mesi, almeno fino al mese di novembre dell'anno successivo. Ne deriva un vino piacevolmente aromatico che nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo dorato carico, con riflessi luminosi. Piacevolmente dolce, mai stucchevole, presenta un finale fresco e persistente.

Nel cuore dell'affascinante scenario del Trentino, caratterizzato dall'insieme di valli, montagne dolomitiche e colline è situata la Piana Rotaliana. Qui, a Mezzocorona, si trova la cantina di Marco Donati, una delle più antiche del Trentino, nota a partire dal 1863. Oggi, come allora, si tratta di una bella azienda familiare, gestita con passione e competenza da Marco e dalla sua famiglia. Riconosciuta come punto di riferimento della tradizione enologica trentina, la cantina di Marco Donati è da sempre impegnata nella valorizzazione del patrimonio viticolo di qualità della regione, a partire dal più tipico dei vitigni, il Teroldego.

La Vigna

Terreno	morenico
Esposizione	Sud - Ovest, 350m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Dolce
Provenienza	Trentino
Uve	Gewurztraminer 100% (vendemmia tardiva)
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Supporta benissimo qualche anno di invecchiamento, accentuando le note dolci. Si distingue un naso molto intenso e allo stesso tempo una bella freschezza al palato, non è eccessivamente stucchevole.
Abbinamento	Ottimo anche con formaggi stagionati ed erborinati e foie gras.
Vinificazione	Le uve vengono raccolte nel mese di novembre , dopo che hanno raggiunto la surmaturazione. Pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio e permanenza in bottiglia per alcuni mesi, fino a novembre dell'anno successivo.
Sensazioni	L'uva è caratterizzata da piccoli grappoli con acini di colore rosato tendente al bronzeo, con sapore spiccatamente aromatico. Il colore è giallo dorato carico con riflessi luminosi. Aromi intensi e nobilissimi di albicocca secca e frutta tropicale matura, pieno, ha una piacevole dolcezza, con un finale fresco e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821