ACQUISTATO IL .....

Untermazzon Chardonnay Alto Adige DOC 2011

Un carezzevole Chardonnay altoatesino



In vinificazione non credo alle teorie, ma mi lascio condurre in tutte le decisioni dall'intuizione e dalle sensazioni provate al naso e alla bocca".

Carattere, personalità, tradizione e attenzione ai dettagli. In due parole: Thomas Pichler. Ognuno ha le sue manie, i suoi chiodi fissi. Quello di Thomas è la qualità del lavoro, lavorare al meglio per ottenere vini al top. Il suo Chardonnay 2011, vinificato in botti di legno da 10 hl, sprigiona i profumi dell'Alto Adige, uno su tutti la mela gialla, quella che si raccoglie sui soleggiati pendii altoatesini. In bocca il contrasto è netto: morbido in centro bocca, avvolgente, con una struttura fluida che ti accarezza il palato, ed un finale fresco e pulito. Il giovane vignaiolo altoatesino ha ereditato i vigneti dal padre Anton: piccoli nella dimensione (appena un ettaro), grandi nel valore. Nel 2003 Thomas ha deciso di fondare la sua cantina. E' un tipo pragmatico, che si fa guidare dall'istinto e dalla percezione. Delle mode se ne infischia: è convinto sostenitore della sacra unione tra uomo, natura e territorio. Il suo territorio è dove il lago di Caldaro lambisce i piedi della Mendola. "Caldaro sulla strada del Vino": un destino segnato in un nome. Per Thomas ogni bicchiere di vino deve essere un piacere da gustare con gioia: il primo Comandamento secondo noi di Svinando, una regola troppo spesso ignorata o dimenticata.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-Est, 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Chardonnay
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Oggi lo bevete giovane, il prossimo anno scoprirete la sua maturità
Abbinamento	Piatti a base di pesce, pasta con sughi leggeri, carni bianche
Vinificazione	Trasformazione per le 4 ore di macerazione, fermentazione in grandi botti di legno (1.000 lt) e successivo controllo acidità. Per 6 mesi sta a contatto con i lieviti fini.
Sensazioni	Naso di frutta, mela gialla; bocca morbida al centro e fresca nel finale

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821