ACQUISTATO IL .....

# "Merus" Pinot Bianco Alto Adige DOC 2024 2024




## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Cortaccia, terreni alluvionali sabbiosi a Magrè |
| **Esposizione Allevamento** | Pergola e Spalliera |
| **Densità imp.** | 3500-7000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Alto Adige |
| **Uve** | 100% Pinot Bianco |
| **Gradazione** | 13,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Affinamento dell'assemblaggio per quattro mesi sui lieviti fini fino all'imbottigliamento |
| **Sensazioni** | Vista: Brillante tonalità di giallo paglierino. Olfatto: Sentori floreali, finemente fruttati di mela e frutta tropicale. Gusto: Un'acidità piacevole e rinfrescante si accompagna alle note minerali, regalando un bel finale armonico. |

## Essenza del territorio altoatesino

Pinot Bianco Merus della cantina Tiefenbrunner: l'essenza del territorio altoatesino. Il nome "Merus," che in latino significa "puro, senza aggiunta," ben riflette la filosofia di questa linea di vini, in cui ogni etichetta esprime il carattere genuino del vitigno e la naturale eleganza del territorio. Nasce nella Bassa Atesina, una delle aree più vocate per i vini bianchi in Alto Adige. I vigneti si trovano a Cortaccia e Magrè, dove la varietà del suolo favorisce la complessità aromatica del Pinot Bianco. A Cortaccia prevalgono terreni ghiaiosi di origine morenica, caratterizzati da una notevole presenza di calcare, mentre a Magrè troviamo terreni alluvionali più sabbiosi. Questi suoli, uniti al clima alpino-mediterraneo, consentono alle uve di raggiungere una maturazione ottimale, mantenendo una buona acidità, essenziale per la freschezza del vino. Le uve vengono raccolte manualmente e successivamente vinificate in contenitori di cemento e acciaio inox, preservando al meglio l'aromaticità e la freschezza del vino. Fermentazione a temperatura controllata, segue un affinamento sui lieviti fini per quattro mesi, prima dell'imbottigliamento. Nel calice Merus Pinot Bianco si presenta di una brillante tonalità di giallo paglierino. Al naso stupisce per i delicati sentori floreali e aromi fruttati, tra cui si distinguono la mela e sfumature di frutta tropicale. In bocca si percepisce una piacevole acidità che dona freschezza e vivacità, bilanciata da note minerali che conferiscono struttura e persistenza. Il finale è armonico, con una lunga e soddisfacente sensazione di pulizia. Grazie alla sua acidità e delicatezza, il Merus Pinot Bianco è ideale per accompagnare piatti leggeri e freschi. Si abbina bene ad asparagi, pesce alla griglia o al vapore, e con i tradizionali canederli altoatesini.

Oggi ci troviamo tra le dolci colline dell'Alto Adige, dove sorge la storica cantina Tiefenbrunner. Un nome che, per gli appassionati (italiani ma non solo), evoca immediatamente vini di straordinaria eleganza e complessità, frutto di un'esperienza secolare e di una profonda conoscenza del territorio. Da oltre un secolo e mezzo, la famiglia Tiefenbrunner tramanda di generazione in generazione la passione per la viticoltura, coltivando con cura i propri vigneti e selezionando le uve più pregiate. Oggi, è Christof Tiefenbrunner, alla guida dell'azienda insieme alla moglie Sabine. Settima generazione di una dinastia che ha fatto della qualità il proprio marchio di fabbrica. La cantina ha sede a Niclara, in un'antica fortezza del XII secolo immersa in un vasto parco che sembra uscito da una fiaba. Qui, tra piante secolari, un laghetto e sculture di fine Ottocento, il tempo sembra essersi fermato. Ma Tiefenbrunner non è solo un luogo incantato. È anche un'azienda all'avanguardia, che investe costantemente in ricerca e innovazione. La cantina è dotata di una centrale idroelettrica che garantisce l'autosufficienza energetica, a testimonianza di un forte impegno verso la sostenibilità ambientale. Oggi la cantina può contare su oltre 25 ettari, dislocati su diversi terroir che conferiscono ai vini un'ampia gamma di aromi e sfumature. Oltre ai propri vigneti, inoltre, l'azienda collabora con altri viticoltori della zona, selezionando solo le uve migliori.



© 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