ACQUISTATO IL .....

"Merus" Sauvignon Alto Adige DOC 2024 2024

La Vigna

Terreno	Ghiaia calcarea di sedimenti morenici
Esposizione Allevamento	Pergola e Spalliera
Densità imp.	3500-7000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Sauvignon blanc
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata (20 ° C) per 10 giorni in botti di cemento. Affinamento dell'assemblaggio per quattro mesi sui lieviti fini fino all'imbottigliamento
Sensazioni	Vista: Colore giallo brillante con riflessi verdi. Olfatto: Piacevoli sentori di ortica, fiori di sambuco, salvia e menta. Gusto: Vino elegante ed armonico, che nel finale rivela una piacevole vivacità

Elegante e fresco

Il nome Merus significa "puro" in latino e riflette appieno la filosofia di questa linea di vini firmati da Tiefenbrunner. Alto Adige DOC, Merus Sauvignon esprime con purezza il carattere distintivo di questo favoloso vitigno aromatico. Le uve provengono dalla Bassa Atesina, una zona dell'Alto Adige particolarmente vocata per la coltivazione dei bianchi. Il territorio, infatti, è caratterizzato da ghiaia calcarea di origine morenica, ovvero detriti portati dai ghiacciai, che conferisce una mineralità particolare alle uve. Questa composizione del suolo, unita alle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, aiuta a sviluppare profumi intensi e ad esaltare la freschezza del vino. 100% Sauvignon Blanc, per mantenere la freschezza e la tipicità del frutto, le uve vengono vinificate in cisterne di cemento e acciaio. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 10 giorni e, successivamente, il vino viene affinato sui lieviti per quattro mesi prima dell'imbottigliamento. Questo processo di vinificazione contribuisce a preservare gli aromi e a donare una bella struttura al vino. Alla vista il Merus si presenta di un colore giallo brillante e riflessi verdi che esprimono freschezza. Al naso si sprigionano piacevoli note di ortica, fiori di sambuco, salvia e menta, che richiamano la vivacità e la tipicità del Sauvignon Blanc. In bocca, infine, il vino si rivela elegante e armonico, con un finale vivace e rinfrescante che invita a un secondo sorso. Questo Sauvignon Blanc è perfetto come aperitivo. Sulla tavola si abbina splendidamente anche a piatti delicati e leggeri. Ideale con asparagi, verdure alla griglia, pesce, crostacei e formaggi freschi come il caprino, esaltandone i sapori con la sua vivacità.

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. 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