ACQUISTATO IL .....

"Turmhof" Gewürztraminer Alto Adige DOC 2023 2023



Meraviglioso bianco aromatico

Il Gewürztraminer è "il" vitigno bianco aromatico per eccellenza, famoso per le sue intense note speziate e floreali. In Alto Adige, esprime una finezza e un'eleganza uniche, grazie al clima fresco e ai terreni ricchi di minerali. Una curiosità sul nome: Gewürztraminer deriva dal tedesco "gewürz", che significa "spezia", in riferimento, appunto, con le intense note aromatiche tipiche di questo vitigno. Ne è un bel esempio questo Turmhof Gewürztraminer firmato da Tiefenbrunner. "Turmhof" è il nome dell'antico castello che domina la tenuta, un luogo ricco di storia e tradizione. Le uve in questo caso provengono da vigneti selezionati che si estendono su diversi pendii, raggiungendo altezze fino a 900 metri. Il terreno qui è caratterizzato da una grande varietà di elementi: si passa da suoli ghiaiosi ricchi di calcare a quelli argillosi. La vinificazione del Turmhof Gewürztraminer si avvale delle più moderne tecnologie enologiche. Le uve vengono inizialmente macerate per otto ore per estrarre al meglio gli aromi, poi fermentano in botti di cemento e affinano sulle fecce fini per un periodo prolungato. Questo processo permette di preservare la freschezza e l'aromaticità del vino. Colore giallo dorato brillante, al naso svela un profumo intenso e complesso, con note di rosa, litchi, miele e spezie esotiche. In bocca è pieno e avvolgente, caratterizzato da una bella persistenza. La piacevole acidità ne bilancia la dolcezza. Buono già oggi, questo Gewürztraminer è un vino che può invecchiare per diversi anni, sviluppando note più complesse e speziate. Vino versatile, si abbina bene a formaggi erborinati, piatti di pesce speziati, cucina asiatica e, volendo, anche a dolci a base di frutta.

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.

La Vigna

Terreno	Ghiaia calcarea di sedimenti morenici a Niclara e terreni argillosi a Cortaccia
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500-7000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Gewürztraminer
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo otto ore di macerazione, fermentazione e affinamento per dieci mesi al 80% sui lieviti fini in botti di cemento e al 20% in tonneau. Dopo l'assemblaggio, il vino matura altri due mesi in botti di cemento, per poi essere imbottigliato ed affinato per cinque mesi in bottiglia.
Sensazioni	La tonalità di questo Gewürztraminer varia dal giallo brillante al dorato. Il vino offre un ampia varietà di aromi di petali di rose, miele e litchi. Presenta un corpo dalla struttura importante ed è persistente nel finale. Un grande vino che promette un piacere particolare, lo si voglia bere subito oppure dopo vari anni d'invecchiamento.

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