ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Alto Adige DOC Justina 2016



Un classico che non ci stanca mai

Ormai per noi il Gewurztraminer Justina è un'istituzione e oggi ti proponiamo l'annata 2016. La calda estate trascorsa in vigna ha contribuito ad enfatizzarne i caratteri aromatici, soprattutto floreali, con accenni di rosa e fiori di pesco. Al palato è di ottimo corpo, molto rotondo e caldo, con un finale ricco di aromaticità. Insomma: ancora più floreale, ancora più morbido. Prosit!

L'Alto Adige è un territorio incredibilmente affascinante, da sempre vocato alla viticoltura: lungo i comuni che costituiscono l'odierna Strada del Vino, in particolare a San Paolo - Appiano, è infatti possibile ritrovare innumerevoli reperti archeologici legati all'antica coltivazione della vite. Oggi ti presentiamo un vino originario proprio di queste zone, che continua stupirci e che siamo orgogliosi di riproporre: il Gewürztraminer Alto Adige DOC Justina della Cantina Produttori San Paolo. Il Justina si presenta come frutto di un'annata che dal punto di vista climatico è stata caratterizzata da temperature più calde rispetto a quelle precedenti. Questo calore si riscontra in bottiglia, enfatizzando maggiormente le note floreali riscontrabili al naso e le sensazioni di rotondità e morbidezza al palato. Un prodotto davvero ottimo, frutto del sapiente lavoro svolto da un'azienda cooperativa che opera ad altissimi livelli di qualità: la Cantina Produttori San Paolo. Una realtà produttiva a cui ci sentiamo particolarmente legati, che offre da un lato tradizione e cultura, dall'altro tecniche enologiche modernissime, valorizzando al meglio la peculiarità dei vitigni coltivati. Dimostrazione eccelsa di tale connubio è proprio questo Gewürztraminer Alto Adige DOC Justina: un grande vino, che non vediamo l'ora di stappare.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-est, 4-500 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gewurztraminer 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro i prossimi due anni
Abbinamento	Aperitivi, piatti asiatici, formaggi
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata (a 18°C) in acciaio inox e affinamento per 4 mesi su fecce fini, senza fermentazione malolattica
Sensazioni	Il vino riflette l?annata calda trascorsa in vigna, che contribuisce ad enfatizzare i caratteri aromatici, soprattutto floreali (rosa e fiori di pesco), presenti al naso. Al palato è di ottimo corpo, molto rotondo e caldo, con un finale ricco di aromaticità

© 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