



ACQUISTATO IL

"Adamantis" Premium Cuvée Vigneti delle Dolomiti IGT 202020

Cuvée esclusiva



Svinando

La Vigna

Terreno	terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite, ricchi di scheletro
Esposizione	Sud, Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Sylvaner, Grüner Veltliner, Pinot Grigio, Kerner
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Uve raccolte esclusivamente a mano. Pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione e maturazione per 18 mesi sulle fecce nobili in barrique. Segue l'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi lievemente dorati. Profumo: bouquet di fiori bianchi, con note di frutta tropicale e pesce. Complessivamente la produzione annua della Cantina Valle Isarco è di circa 950mila bottiglie, suddivise tra ben 14 varietà, di cui 10 bianche e 4 rosse. In compenso le etichette sono 28, comprese alcune edizioni speciali molto interessanti. La vettura "bianchista" della cantina si esprime al meglio grazie ai buoni vitigni locali, come il Kerner, il Sylvaner, il Grüner Veltliner, il Gewürztraminer e ovviamente il Müller Thurgau.

Incastonata tra le Dolomiti, la Valle Isarco è un territorio unico per la viticoltura. Qui, dove l'aria è tersa e i terreni sono ricchi di minerali, nasce Adamantis, una cuvée esclusiva che esprime l'essenza stessa di questo angolo di Alto Adige. Le uve utilizzate per la sua produzione provengono solo da vigneti posti a un'altitudine compresa tra i 600 e gli 850 metri sul livello del mare. Questa posizione elevata garantisce una buona escursione termica tra il giorno e la notte e contribuisce a creare uve ricche di aromi e con un'acidità ben bilanciata. Adamantis, IGT Vigneti delle Dolomiti proposto qui da Cantina Valle Isarco è un fortunato blend di ben quattro vitigni: Sylvaner, Grüner Veltliner, Pinot Grigio e Kerner. Ognuno di questi vitigni apporta al blend le proprie caratteristiche uniche, dando vita a un vino di grande piacevolezza. La vinificazione ha inizio con una vendemmia a mano. Le uve giunte in cantina vengono pigiate delicatamente dopo un breve contatto con le bucce. Fermentazione alcolica e maturazione avvengono in barrique, dove il vino affina sulle proprie fecce fini per circa 18 mesi. Questo lungo affinamento in legno contribuisce a rendere il vino più complesso e rotondo. Bianco di grande equilibrio e finezza, il suo colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, un bouquet ampio e complesso, con note di fiori bianchi, frutta tropicale, pesca, pepe bianco, incenso e una delicata chiusura agrumata. In bocca, invece, è avvolgente e persistente, con sensazioni di frutta matura e spezie. Il finale è lungo ed elegante, con una piacevole nota sapida. Ottimo vino da meditazione, sulla tavola accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, anche salsate.

Nonostante la Valle Isarco vanti un'antichissima tradizione enologica, la bella cantina sociale fu fondata solo nel 1961, da 24 famiglie. Cantina Valle Isarco è la più giovane cooperativa vinicola dell'Alto Adige e oggi, dopo oltre 60 anni di vita, può contare sul lavoro di ben 135 soci che coltivano in complesso 150 ettari di vigneti, suddivisi in 11 comuni che vanno da Bolzano fino a Sud di Bressanone. La Valle Isarco offre uno dei paesaggi naturali più suggestivi dell'Alto Adige, caratterizzato da maestose montagne, antichi masi, castelli, monasteri e villaggi, magnifici castagneti e soprattutto vigneti terrazzati, con i loro ordinati muriccioli in pietra. Qui i vignaioli svolgono un lavoro "eroico", abituati come sono a prendersi cura di terreni prevalentemente scoscesi, con piante che crescono fino ai 950 metri di altezza. Vigneti spesso di minuscole dimensioni ma altrettanto spesso caratterizzati da condizioni uniche, di suolo e clima. Il particolare microclima di questa zona, caratterizzato da calde giornate estive e rigide notti nel periodo della vendemmia, assicura la produzione di vini freschi, fruttati e ricchi di contenuto minerale. Segue l'affinamento in bottiglia. La vettura "bianchista" della cantina si esprime al meglio grazie ai buoni vitigni locali, come il Kerner, il Sylvaner, il Grüner Veltliner, il Gewürztraminer e ovviamente il Müller Thurgau.

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