ACQUISTATO IL .....

"Aristos Zero" Metodo Classico Dosaggio Zero



Grande complessità e longevità

Aristos Zero Metodo Classico nasce nel cuore dell'Alto Adige, una delle regioni viticole più affascinanti d'Italia. Tra le montagne della Val d'Isarco. Le uve selezionate per questo spumante provengono dai vigneti che circondano il monastero di Sabiona, un luogo carico di storia e spiritualità. Qui i terreni alluvionali ghiaiosi, ricchi di diorite, e l'altitudine, che varia dai 550 ai 700 metri, conferiscono alle uve Sylvaner in purezza una mineralità e una freschezza uniche. Il clima qui è fresco e soleggiato e contribuisce a rallentare la maturazione dei frutti, permettendo di ottenere vini con un'acidità viva e aromi intensi. Il Sylvaner, aromatico dell'Alto Adige è un vitigno caratterizzato da una grande versatilità, perfetto per la produzione di spumanti di alta qualità. Questo vitigno, infatti, conferisce al vino note fruttate, floreali e minerali, che si sposano perfettamente con la freschezza e la complessità del metodo classico. Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte a una pressatura soffice. La fermentazione avviene in parte in acciaio inox e in parte in legno, per preservare la freschezza e arricchire il bouquet aromatico. Il vino base viene poi rifermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale, con un affinamento sui lieviti di almeno 36 mesi. Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso sprigiona un bouquet intenso e complesso, con sentori di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, crosta di pane e note minerali. In bocca, è cremoso e minerale, con un'acidità viva e un finale lungo e persistente. Spumante di grande complessità e longevità, può essere bevuto giovane, per apprezzarne la freschezza e la vivacità, oppure può riposare tranquillo in cantina per alcuni anni, sviluppando note evolute e complesse. Ottimo come aperitivo elegante, si abbina bene a piatti di pesce crudo, crostacei, formaggi freschi.

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. 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 complesso le etichette sono 28, comprese alcune edizioni speciali molto interessanti. La vocazione "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.

La Vigna

Terreno	terreni alluvionali ghiaiosi contenenti diorite, poco profondi e ricchi di scheletro
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Sylvaner
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Accurata raccolta manuale seguita da una immediata lavorazione delle uve. Pigiatura su uve intere. La fermentazione della base spumate avviene in serbatoi di acciaio inox, con una frazione in legno, così da preservare la freschezza e il carattere del vino. Il tiraggio avviene la primavera successiva. La sboccatura si effettua dopo almeno 36 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Profumo: profumi intensi e particolarmente fini con sentori di fiori bianchi freschi, pietra focaia e brioche. Sapore: Approccio cremoso e minerale al palato, con una lunghezza elegante e vibrante

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