



ACQUISTATO IL

Sauvignon Alto Adige DOC 2024

2024

Gioiello delle Alpi



Svinando

La Vigna

Terreno	terreni alluvionali con sedimenti porfirici, caldi, fertili e molto profondi
Esposizione	Sud est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica
Sensazioni	Colore: giallo verdognolo. Profumo: intenso, con sentore di erbe e note nere. Sapore: secco, rotondo, tipico 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.

Il Sauvignon Alto Adige DOC di Cantina Valle Isarco è un gioiello delle Alpi. Con le sue Dolomiti maestose e i vigneti che si arrampicano su pendii ripidi, l'Alto Adige è una delle regioni viticole più affascinanti d'Italia. E proprio in questa cornice, tra le montagne della Val d'Isarco, nasce questo Sauvignon, un vino bianco che esprime in modo cristallino il carattere unico del territorio. Terreni alluvionali, ricchi di sedimenti porfirici, e un clima fresco e soleggiato, conferiscono al Sauvignon una mineralità e una freschezza uniche. L'altitudine, che varia dai 450 ai 750 metri, contribuisce a rallentare la maturazione delle uve, permettendo di ottenere vini con un'acidità viva e aromi intensi. Il Sauvignon Blanc, uno dei vitigni bianchi più diffusi al mondo, in Alto Adige trova un habitat ideale. Qui si esprime in vini caratterizzati da aromi intensi di frutta a polpa bianca, erbe aromatiche e note minerali. Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, per preservare la freschezza e gli aromi fruttati. La maturazione sulle fecce fini conferisce al vino una maggiore complessità e struttura. Alla vista si presenta di un colore giallo verdognolo brillante. Al naso, rivela un bouquet intenso e complesso, con note di erba tagliata, pompelmo, ribes nero e un leggero sentore di pietra focaia. In bocca è secco, fresco e sapido, con un corpo medio e un finale lungo e persistente. Si abbina bene a piatti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi e verdure grigliate. È ideale anche come aperitivo.

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 950 mila 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese