ACQUISTATO IL .....

"Tal 1930" Cuvée Bianco Alto Adige DOC 2021 2021



Bianco elegante e fresco

TAL 1930, Cuvée Alto Adige DOC è un vino pensato per celebrare il 1930, un anno significativo per la Cantina Santa Maddalena, ora parte di Cantina Bolzano. Ma procediamo con ordine. Il territorio dell'Alto Adige, con il suo contrasto tra ambiente alpino e mediterraneo, offre un habitat ideale per la coltivazione dei vitigni bianchi. I vigneti di TAL 1930, in particolare, si trovano tra i 400 e i 700 metri sul livello del mare, nelle zone di Leitach e sull'Altipiano del Renon. Qui le escursioni termiche, la luce intensa riflessa dalle Dolomiti e i venti della Valle Isarco contribuiscono a una maturazione lenta e costante delle uve. Nello specifico TAL 1930 combina tre vitigni classici: Chardonnay, in larga parte, con Sauvignon e Pinot Grigio. Questo blend è il risultato di anni di ricerca e di sperimentazione per raggiungere l'equilibrio perfetto. Le uve, raccolte a mano nei migliori appezzamenti, vengono pressate delicatamente. Il vino matura poi in acciaio e una piccola parte in botti di legno, per esaltare le caratteristiche aromatiche e preservare la freschezza. Alla vista TAL 1930 si presenta con riflessi dorati che si fondono su toni paglierini. Al naso offre un bouquet complesso: frutta esotica come mango, ananas e melone si combinano con fresche note di pompelmo rosa e lime. Sentori di mela, pera, litchi e fiori come sambuco e gelsomino completano un profilo aromatico ricco e intrigante. In bocca è fresco, avvolgente e armonioso, con una piacevole mineralità che lo rende gratificante e bevibile. Bianco versatile, si abbina a piatti di pesce, crostacei, risotti e carni bianche delicate. Ideale anche come aperitivo.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Porifici
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	80% Chardonnay, 10% Sauvignon, 10% Pinot Grigio
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Maturazione di 12 mesi in piccole botti di rovere, barrique francesi. Quindi, affinamento per 14 mesi in fusti di acciaio per raggiungere la raffinatezza finale in bottiglia.
Sensazioni	Alla vista i riflessi dorati si fondono su toni paglierini. Il vino riflette la luce con preziosa brillantezza. Al naso eleganti ma intense sfumature di frutta esotica (mango, ananas, melone) poggiano su fresche note agrumate di pompelmo rosa e lime. Mela pera e litchi accompagnano sensazioni floreali di sambuco e gelsomino, con lievi nuance di zucchero caramellato. In bocca fresco e avvolgente, regala bevibilità in armonico equilibrio. Sorso pieno e gratificante, sorretto da freschezza minerale.

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