



ACQUISTATO IL

"Tal 1930" Cuvée Bianco Alto Adige DOC 2021

2021

Bianco elegante e fresco



Svinando

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. Sorsò pieno e gratificante, sorretto da freschezza minerale.

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 Bolzano 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.

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