ACQUISTATO IL .....

"Famèi" Riesling Renano Trentino DOC 2019 2019

Freschezza dolomitica

Quando la valle è un lontano ricordo e le vette delle montagne sembrano così vicine da dare l'idea di poterle toccare... Quando si verificano queste condizioni... Il vignaiolo deve dimostrare tutta la sua tenacia. E necessariamente le uve devono essere capaci di sopportare condizioni semplicemente estreme. In questi casi, il vitigno giusto è il Riesling renano. In Val di Cembra le condizioni ideali per la sua coltivazione si trovano solo alle quote più elevate. Ed è proprio qui che Corvée produce il suo Famèi, da una vigna "ardita" posta a 790 metri sul livello del mare. La raccolta, ovviamente, è manuale e avviene nella prima decade di ottobre. In cantina si inizia con una pressatura soffice dei grappoli in atmosfera inerte, a cui segue una delicata decantazione statica del mosto. Quindi si passa alla fase di fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, a cui fa seguito una fase di affinamento sui lieviti della durata di circa 10 mesi, in "tonnaux" di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Famèi si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso si avverte tenue il bergamotto, con aromi di glicine e gelsomino. In bocca leggerissimi accenni di pietra focaia, muschio e resina di pino mugo si combinano con la concentrazione e la nettezza dei suoli porfirici di Cembra. Il retrogusto unisce dolcezza e freschezza. Un bianco caratterizzato da una grande eleganza, tipica delle alte vette dolomitiche.

Corvée è un progetto vitivinicolo che parla della Val di Cembra, valorizzando le specificità di uve ricche di carattere, coltivate con fatica, strappando terreno alla montagna, con terrazzamenti sostenuti da muri a secco. Pochi soci, quattro per la precisione, tanta dedizione e un'idea comune, quella di realizzare grandi vini di montagna. Per farlo, in cantina (e prima ancora in vigna) si uniscono le conoscenze della tradizione alle più moderne tecniche di vinificazione. Il tutto per valorizzare al meglio quello che la natura è in grado di donare. Müller-Thurgau, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling renano, Pinot nero, Lagrein, Schiava sono le varietà coltivate, ognuna a una diversa altezza. Nascono così le linee dei vini "strutturati di rilievo", tra i 400 e i 500 metri, le bollicine d'altura, i Trento Doc, tra i 500 e i 600 metri e gli "eleganti di alta quota", tra i 600 e i 700 metri.

La Vigna

Terreno	Franco - sabbioso con buona dotazione di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot semplice unilaterale e pergola
Densità imp.	6250

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino Alto Adige
Uve	Riesling
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 10 mesi circa, invecchiamento in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Al naso di avverte tenue il bergamotto assieme ad aromi di glicine e gelsomino. In bocca leggerissimi accenni di pietra focaia, muschio e resina di pino mugo.

© 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