



ACQUISTATO IL

"Fallwind" Vernatsch Alto Adige DOC 2024

2024

Morbido ed elegante



Svinando

La Vigna

Terreno	depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo
Esposizione	Sud/Est, Sud/Ovest
Allevamento	Pergola
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	vernatsch(schiava) 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Apertitivo, Menù di pesce
Vinificazione	fermentazione sulle bucce, affinamento e fermentazione malolattica in tini d'acciai
Sensazioni	La Schiava è stata per secoli la più importante varietà autoctona dell'Alto Adige. Oggi le zone vocate sono diminuite per garantire la sua migliore selezione, sono i pendii rivolti a Sud/Est e Sud/Ovest attorno alla Strada del Vino. Il Vernatsch Fallwind è un vino fresco, fruttato, con un fine aroma di mandorla amara. Semplicemente un classico. Alla vista: rosso rubino. Al naso: aromi fruttati di ciliegia, viola e delicata frutta rossa. Al palato: morbido, elegante, con una nota leggera di mandorla amara.

La Schiava, localmente conosciuta con il nome di Vernatsch, è stata per secoli la più importante varietà autoctona dell'Alto Adige. Oggi, in ottica di una viticoltura moderna, per garantire una migliore selezione, le aree definite "vocate" sono diminuite. La Schiava occupa i pendii rivolti a Sud/Est e Sud/Ovest, attorno alla "mitica" Strada del Vino. Vernatsch Fallwind è un vino fresco, fruttato. Semplicemente un classico altoatesino. Da vigneti con età media tra i 20 e i 40 anni, perlopiù coltivato a pergola, le uve vengono raccolte a fine settembre, ovviamente a mano, per poter garantire anche una migliore selezione dei grappoli in pianta. Fermentazione sulle bucce, al termine della trasformazione il vino viene lasciato affinare in tini d'acciaio, prima dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino, al naso i principali sentori sono quelli di frutta fresca, come la ciliegia, a cui si aggiunge una nota delicata di viola. In bocca, poi, si scopre un vino morbido ed elegante, con una nota leggera di mandorla amara. Vino buono fin da subito, è perfetto con gli antipasti, soprattutto con lo speck, gli insaccati, i formaggi morbidi e il pane nero. Servito fresco, accompagna perfettamente anche il pesce.

Circa 2 milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

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