ACQUISTATO IL .....

"Fallwind" Gewürztraminer Alto Adige DOC 2024 2024

Freschezza e grande longevità

Fallwind è il nome del vento di caduta che caratterizza tutta la zona di coltivazione della Cantina San Michele Appiano. È un elemento fondamentale, quello che dona ai suoi vini straordinarie caratteristiche aromatiche, di freschezza e di grande longevità. E Fallwind è anche il nome che i responsabili della cantina hanno voluto dare a questa preziosa linea di vini. Nello specifico si tratta di un Alto Adige DOC, 100% Gewürztraminer. Vino prodotto con cura quasi maniacale dei tecnici della cantina altoatesina che nasce da una lavorazione in acciaio, con fermentazione attivata da lieviti selezionati. Contatto che poi persiste fino alla fine di febbraio. Vino di bella tipicità, il Gewürztraminer Fallwind si presenta di un bel colore giallo paglierino, con un intenso bouquet che richiama la rosa, i frutti esotici e le spezie orientali. La beva è fresca e raffinata. In bocca, infatti, è straordinariamente minerale, con note di frutta esotica matura, caramello e chiodi di garofano. Complesso, elegante e ampio. Perfetto con antipasti di pesce, torte salate e formaggi freschi.

Circa 2milioni 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.

La Vigna

Terreno	ghiaiosi a contenuto calcareo con presenza di argilla
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gewürztraminer 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	fermentazione e affinamento sui lieviti in contenitori d'acciaio fino alla fine di febbraio.
Sensazioni	Dalle caratteristiche inconfondibili, il Gewürztraminer Fallwind si presenta intenso nel bouquet con una beva fresca e raffinata. Setolo al palato, è straordinariamente minerale e si esprime con note di frutta esotica matura, caramello e chiodi di garofano. Alla vista: giallo paglierino intenso. Al naso: ampio bouquet di profumi di rosa, frutti esotici, spezie orientali. Al palato: complesso, elegante, ampio.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821