ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer "Floralis" Alto Adige DOC 2023 2023

Secco, complesso, sapido e morbido

I vigneti in questo caso si trovano a Glaning, la "località dei mirtilli rossi", nel cuore dell'Alto Adige. Ci troviamo a circa 760 metri sul livello del mare, dove il clima è piuttosto estremo e dove i grappoli di Gewürztraminer maturano perfettamente grazie a un microclima unico e a suoli prevalentemente composti da porfido. Qui le piante hanno un'età media superiore a 20 anni e la maturazione completa arriva nella prima metà di settembre. Vendemmia e selezione delle uve sono rigorosamente manuali e le uve, portate in cantina, vengono prima pigiate delicatamente e poi lasciate sedimentare naturalmente. Segue una fase di fermentazione lenta a temperatura controllata e un affinamento di sei mesi sui lieviti fini, in vasche di acciaio inox. Floralis, Alto Adige DOC si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo oro intenso e brillante. Al naso, un bouquet tipico e raffinato, con note tropicali ed esotiche di petali di rosa, lime, litchi e arancia. In bocca, poi, gli aromi fruttati si ripropongono, rendendo il vino particolarmente gradevole. Secco, grazie alla vinificazione classica, complesso, ma anche sapido e morbido allo stesso tempo. Perfetto per accompagnare piatti asiatici agrodolci o con pesci alla griglia. Si abbina bene anche a formaggi erborinati o a un gorgonzola delicato.

Per una volta al polveroso blasone si contrappone un frizzante buon umore. I due eclettici fratelli, Markus & Thomas Puff, conducono nei pressi di Bolzano la loro piccola cantina boutique. Per saperne di più su di loro, e sui loro prodotti, basta pensare che... "nei terreni sottostanti Castel Cornedo, poco distante da Bolzano, un tempo si fabbricavano armi per i signorotti locali. Oggi si producono vini dal forte carattere, autentiche bombe di piacere". Questo dicono di sé sul loro sito ed è davvero difficile smentirli. Pitzner Winery può contare su cinque diversi vigneti, posizionati in cinque zone diverse. E la sfida per il dinamico duo di vignaioli altoatesini è ottenere solo il meglio da ogni singola vigna. Ed è così che ogni anno gli appassionati possono godersi complessivamente 35mila bottiglie. Poche? Certamente sì. Ma in compenso sono tutte molto, ma molto buone. "nella cantina di Cardano il poco ma buono è una legge che non si discute. Si apprezza".

La Vigna

Terreno	prevalentemente silicati (porfido)
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Gewürztraminer
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento: Affinamento per sei mesi sui lieviti fini, in fusti d'acciaio inox.
Sensazioni	Colore: giallo oro intensivo e scintillante Profumo: Il profumo di questa selezione di Traminer aromatico ha una struttura raffinata, con note tropicali ed esotiche di petali di rosa, limetta, lici e arancia. Sapore: Gli aromi fruttati che si ripropongono anche al palato rendono assai gradevole questo Traminer aromatico, secco grazie alla vinificazione classica, complesso, ma anche salato e morbido.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821