



ACQUISTATO IL

Gewürztraminer "Floralis" Alto Adige DOC 2023

2023

Secco, complesso, saporito e morbido



Svinando

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 intenso 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, lichi 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.

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 saporito 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".

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821