ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Blanc "Schlossgarten" Alto Adige DOC 2023 2023



Delicata acidità e buona struttura

Schlossgarten, letteralmente "Il Giardino del Castello", è un favoloso Sauvignon in purezza proposto dagli eclettici fratelli della Pitzner Winery. Vigneti di mezza montagna, situati a Cornedo, a circa 380 metri sul livello del mare. Vigneti di 20/25 anni, con radici ben piantate su suoli profondi, di porfido sabbioso. Qui le uve giungono a piena maturazione tra la fine di agosto e la metà di settembre, quando ha inizio la delicata fase di raccolta manuale, con accurata selezione dei grappoli. Le uve giunte in cantina vengono pigiate delicatamente e il mosto ottenuto viene lasciato sfecciare per sedimentazione naturale. Segue la fase di fermentazione a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox e un affinamento per circa 5 o 6 mesi sui lieviti fini, in parte in fusti d'acciaio inox (circa l'80%) e in parte in botti di rovere francese da 500 litri. Ciò che ne deriva è un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso e lucente, con una delicata velatura verdognola. Al naso spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione. Poi fiore di sambuco, uva spina e menta. In bocca, poi, si conferma il carattere fruttato già avvertito al naso, con una delicata acidità e una buona struttura. Il finale è minerale e nello stesso tempo ricco di aromi. Ottimo con gli asparagi bianchi, accompagna bene un delicato carpaccio di tonno, il salmone affumicato o gli scampi crudi. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, Schlossgarten è il vino giusto per accompagnare i tipici canederli di ortica o un buon formaggio di capra non stagionato.

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	profondo, porfido sabbioso e profondo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione: vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento: Per 5-6 mesi sui lieviti fini in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di rovere francese di 500 litri. (20%).

Sensazioni Colore: giallo paglierino intenso e lucente con delicata velatura verdognola Profumo: spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, che si sovrappongono alle componenti olfattive aromatiche del fiore di sambuco, dell'uva spina e della menta. Sapore: al palato si conferma il gusto fruttato già avvertito nel bouquet, affiancato da una delicata acidità. Ciò che più convince sono la buona struttura e il retrogusto, minerale e nello stesso tempo ricco di aromi.

© 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