ACQUISTATO IL .....

"Aristos" Riesling Alto Adige DOC 2024 2024



Tutta l'eleganza del Riesling di montagna

Aristos è una delle linee più interessanti della Cantina Valle Isarco. In questo caso si tratta di un Riesling profumato, dal frutto delicato e leggermente aromatico. Proviene da vigne coltivate in altitudine, dove il clima non è semplicemente fresco ma decisamente freddo e dove i suoli pietrosi, permettono a questa particolare varietà di esprimersi al meglio. Dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce, le uve sono pigiate e la fermentazione si svolge in tini d'acciaio a temperatura controllata. A questa fase, segue un periodo di maturazione sui propri lieviti che dura circa 7 mesi e che contribuisce ad arricchire il vino e a renderlo ancora più ricco. Ne deriva un calice di colore giallo paglierino acceso, con decise sfumature dorate. Al naso mela renetta, agrumi, erba fresca e fiori bianchi. In bocca è fresco ed elegante, con un finale lungo e piacevolmente aromatico.

La Cantina Valle Isarco è un'importante realtà cooperativa dell'Alto Adige. Fondata nel 1962 da 24 soci viticoltori, oggi può contare sulla collaborazione di circa 130 soci, per un totale di 150 ettari vitati. La Valle Isarco è un territorio affascinante, con altitudini che vanno da un minimo di 350 fino anche a 950 metri. La produzione è incentrata sui vini bianchi, caratterizzati da grande eleganza, mineralità e freschezza, divenuti punto di riferimento per gli appassionati di tutto il mondo. I vini della Cantina Valle Isarco sono tra i migliori rappresentanti del territorio: possiedono intensità, spessore, carattere ed eleganza.

La Vigna

Terreno	Terreni alluvionali contenenti quarzofillite, poveri, ricchi di scheletro e poco profondi.
Esposizione	Sud - Est, 600-800m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Riesling 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 6-8 anni da oggi
Abbinamento	Frutti di mare
Vinificazione	Pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica, 7 mesi di maturazione sulle fecce nobili.
Sensazioni	Profumo: delicato, elegante e minerale, con sentore di pesca, albicocca e mela cotogna. Sapore: fresco, fine, speziato, struttura notevole e raffinata.

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