ACQUISTATO IL .....

"Cuvée Paul" IGT 2025 2025



Dai vitigni tipici della regione, un vino fresco e fruttato

Non fatevi ingannare dal nome. Questa Cuvée, infatti, non è un vino con le bollicine ma un fortunato assemblaggio di vitigni bianchi tipici della regione. Cuvée Paul, infatti, nasce dal 70% di Pinot Bianco con Chardonnay, 20%, e una punta di Sauvignon. Il risultato è un vino fresco, fruttato addirittura succoso. Un favoloso calice da aperitivo che però non disdegna neppure il giusto abbinamento in tavola. Vinificato in acciaio a temperatura controllata, Cuvée Paul si presenta nel bicchiere di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso dominano le note più fresche di frutta dolce ed esotica, con un ricordo di fiori freschi di campo. In bocca si ritrova lo stesso carattere leggero e sincero. Fruttato, con una vivace freschezza e sapidità. Un vino gioviale, che scaccia i pensieri e mette il buon umore.

In St. Pauls, si legge chiaramente nella home page del loro sito, la salvaguardia del territorio non è un semplice lavoro ma una vera e propria missione. Ma non solo. Si legge anche "Condividiamo la gioia di vivere. Da generazioni, per le generazioni". Cosa altro aggiungere? Quando la gioia di vivere e il rispetto per la natura sono messi al centro di tutto, i buoni risultati non mancano mai. Anche Kellerei St. Pauls è un esempio di buona cooperazione altoatesina. Fondata nel 1907, attualmente riunisce circa 200 soci che lavorano con passione i propri vigneti, spesso a mano, e conferiscono in cantina le loro uve migliori. In totale i vigneti che fanno capo a St. Pauls sono circa 185 ettari, suddivisi nelle aree più vocate della valle che circonda il paese di San Paolo/Appiano. Oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno che dall'Alto Adige raggiungono i mercati del mondo, per la felicità di tanti appassionati. La produzione è fatta soprattutto di vini bianchi, secchi e aromatici.

La Vigna

Terreno	Vigneti su terreni d'origine morenica ad altitudine medio-alta
Esposizione	Sud - est, 500m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Bianco 70%, Chardonnay 20%, Sauvignon 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Per aperitivi e antipasti leggeri
Vinificazione	Fermentazione lenta a temperatura controllata in vasche di acciaio
Sensazioni	Vino bianco fragrante con note floreali e frutti esotici. In bocca fruttato con una vivace freschezza e sapidità.

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