ACQUISTATO IL .....

Verlab Cuvée IGT 2019



Schiava, Lagrein e Pinot Nero per un vino che sa di territorio

Non c'è nulla di più piacevole di un bel calice di un vino rosso altoatesino, servito leggermente fresco. Il taglio classico comprende la Schiava, il Lagrein e magari una punta di Pinot Nero. Un rosso piacevolmente aromatico che non disdegna di essere servito come aperitivo, magari accanto a un tagliere di speck tagliato leggermente spesso, pane nero e un velo di burro. Verlab Cuvée di Kellerei St. Pauls è la bottiglia giusta per queste situazioni. Nasce da un taglio con Schiava in grande prevalenza, circa il 70%. La lenta fermentazione viene svolta in acciaio per preservare al meglio la freschezza del frutto. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino non troppo carico. Al naso, sentori di frutti rossi e una leggera speziatura. In bocca, invece, è decisamente un vino elegante, di buon corpo e molto fruttato.

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	Altopiano di San Paolo
Esposizione	Soleggiato, 250-350m s.l.m.
Allevamento	Pergole e guyot
Densità imp.	3.500-4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	Schiava 70%, Lagrein 20%, Pinot Nero 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Con piatti di carne leggeri
Vinificazione	Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio
Sensazioni	Sentori di frutti rossi e leggera speziatura. Cuvée elegante di vino rosso corposo e molto fruttato.

© 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