ACQUISTATO IL .....

# "Feurstein" Gewurtztraminer Vigneti delle Dolomiti IGT 2020

## Profumi di montagna




Feurstein è un bel Gewürtztraminer in purezza. Uno dei vitigni più amati dell'Alto Adige, in una versione di grande eleganza e finezza, proposta qui da Tenuta Baron Longo. Le uve provengono da vigneti che si trovano tra Egna e Montagna. La vendemmia è manuale e precede fermentazione e vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Segue una fase di maturazione sui propri lieviti, sempre in acciaio, per un periodo di circa 6 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino carico. Al naso rivela un bouquet molto intenso con note di fiori bianchi e frutti tropicali che si fondono a ricordi di vaniglia e miele. In bocca è morbido e armonico, dotato di una buona freschezza e una spiccata sapidità. Si abbina bene con piatti dal sapore piacevolmente speziato ma è perfetto anche per essere proposto come elegante aperitivo.

Un'azienda ricca di storia e di antiche nobili tradizioni. Tenuta Baron Longo si trova in Alto Adige, e per la precisione Egna, in provincia di Bolzano. Il castello di Villa, situato nella omonima località, e il Palais Longo a Egna, che risale addirittura al XVIII secolo, sono due elementi fondamentali della proprietà. Il castello, in particolare, è un edificio di grande suggestione. Si erge, infatti, su una collina a forma conica interamente ricoperta da una vigna disposta in cerchi concentrici. Entrambi gli edifici, comunque, per la loro unicità e storicità sono sotto tutela dei beni culturali fin dal 1949. Oggi la cantina è gestita da Anton von Longo-Liebenstein, appartenente all'ultima generazione della famiglia. La tenuta dispone di oltre 15 ettari di superficie coltivabile e per produrre i proprie vini utilizza esclusivamente le uve provenienti dai propri vigneti. Anton von Longo-Liebenstein è membro dell'Associazione dei Liberi Vignaioli dell'Alto Adige e della FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Quelli di Baron Longo sono vini naturali che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo |
| **Esposizione** | Sud |
| **Allevamento** | guyot |
| **Densità imp.** | 4500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Alto Adige |
| **Uve** | Gewurtztraminer 100% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | La fermentazione e la vinificazione avvengono per 6 mesi sui lieviti in botti di acciaio inox ad una temp di 20 gradi centigradi |
| **Sensazioni** | Vino di colorazione giallo paglierino, con note esotiche e floreali, caratterizzato da molteplici sentori speziati. |

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