



ACQUISTATO IL

"Flora" Gewürztraminer Alto Adige DOC 2023

2023

Un vino piacevolmente aromatico e di gran carattere



La Vigna

Terreno Un terzo delle uve scelte per questo straordinario vino provengono dalla zona di Cornaiano sulle colline dell'Oltradige, ad un'altezza di 450 - 500 m s.l.m., da diversi vigneti di età compresa tra i 10 e 15 anni. Due terzi invece provengono dalla Bassa Atesina - Cortaccia. La combinazione dei terreni di produzione da ghiaiosi ad argillosi e ricchi di minerali, danno a questo vino un carattere unico.

Esposizione

Sud

Allevamento

Guyot

Densità imp.

6000

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Alto Adige

Uve

Gewürztraminer 100%

Gradazione

15% vol

Temp. Servizio

14 gradi

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox senza fermentazione malolattica per 8 mesi.

Sensazioni

Il profumo intenso e aromatico e il suo carattere pieno e morbido richiedono piatti dal forte sapore. Lo consigliamo in abbinamento a crostacei, formaggi saporiti e dolci come per esempio lo strudel.

Un terzo delle uve di Gewürztraminer selezionate per produrre questo straordinario vino provengono dalla zona di Cornaiano. Siamo sulle colline dell'Oltradige, dove i vigneti godono di una perfetta esposizione e una benefica escursione termica tra giorno e notte che contribuisce ad allungare il periodo di maturazione, con un benefico effetto sui profumi più fini delle uve. I rimanenti due terzi, invece, provengono dalla Bassa Atesina - Cortaccia. Vendemmia manuale e affinamento sui propri lieviti fini in serbatoi d'acciaio per 8 mesi sono gli ingredienti di base della ricetta di questo interessante bianco, piacevolmente ricco e dolcemente aromatico. Un vino di carattere che richiede un abbinamento con piatti dal forte sapore. Da provare, per esempio, accanto a un tagliere di formaggi via via più stagionati, o addirittura come accompagnamento a un fine pasto dolce, ma non troppo. L'abbinamento del territorio? Con lo strudel di mele, ovviamente.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Giran e a fondarla, guarda caso, furono proprio 23 viticoltori. Cabala a parte, la cantina ha come sede uno storico maso del XVI. Dietro a queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina, oggi si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini. Ne è passata di acqua sotto ai ponti. E di vini in quelle cantine. Oggi i viticoltori coinvolti nel progetto di Giran sono 200, distribuiti su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari. Vigne nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, tutte lavorate con grande dedizione. L'enologo responsabile della creazione dei vini è Gerhard Kofler, che cura personalmente i contatti con i vignaioli, fornendo la propria consulenza nelle fasi più delicate della stagione. Il risultato è qui da provare. Vini di qualità elevatissima, suddivisi in tre distinte linee: Le Selezioni, I Vigneti e I Classici.