ACQUISTATO IL .....

"Martho"' Cuvée Bianco 2019 2018



Il vivace altoatesino

Cuvée Marthó, detto "Il vivace". Questa interessante proposta di Pitzner Winery nasce da una selezione di Moscato giallo, al 70%, e Pinot Grigio per la parte restante. La vinificazione prevede una delicata pressatura ad acini interi, seguita da una macerazione di circa 12 ore. Fermentazione in acciaio inox, con affinamento sulle bucce, ma solo del Moscato Giallo, per quattro giorni. Segue un lento affinamento "sur lies" fino a inizio marzo. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo dorato brillante con riflessi rosati. Al naso, sono i profumi dell'estate a dominare, con piacevoli note floreali e di melone bianco. Poi pesca, albicocca matura e noce moscata. In bocca, invece, è elegante e saporito, perfettamente bilanciato, con una piacevole percezione minerale e una nota succosa nel finale. E' il calice da scegliere per un aperitivo in allegria. Ma anche un vino adatto ad accompagnare piatti particolari e speziati, come ad esempio quelli della cucina asiatica.

Per una volta al polveroso blasone si contrappone un frizzante buon umore. I due eclettici fratelli, Markus & Thomas Puff, conducono nei pressi di Bolzano la loro piccola cantina boutique. Per saperne di più su di loro, e sui loro prodotti, basta pensare che... "nei terreni sottostanti Castel Cornedo, poco distante da Bolzano, un tempo si fabbricavano armi per i signorotti locali. Oggi si producono vini dal forte carattere, autentiche bombe di piacere". Questo dicono di sé sul loro sito ed è davvero difficile smentirli. Pitzner Winery può contare su cinque diversi vigneti, posizionati in cinque zone diverse. E la sfida per il dinamico duo di vignaioli altoatesini è ottenere solo il meglio da ogni singola vigna. Ed è così che ogni anno gli appassionati possono godersi complessivamente 35mila bottiglie. Poche? Certamente sì. Ma in compenso sono tutte molto, ma molto buone. "nella cantina di Cardano il poco ma buono è una legge che non si discute. Si apprezza".

La Vigna

Terreno	profondo, porfido sabbioso e profondo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Pergola / Guyot / Alberello
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	70% Moscato giallo 30% Pinot grigio
Gradazione	12.00%
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	delicata pressatura ad acini interi,12 ore di macerazione, sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti acciaio inox con affinamento sulle bucce (solo Moscato Giallo) per quattro giorni.
Sensazioni	estate nel bicchiere, piacevoli note floreali e melone bianco, frutta matura con nocciolo, sottili note di noce moscata incorporate in un gusto piacevole e leggero di albicocca.

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