ACQUISTATO IL .....

# "Fallwind" Riesling Alto Adige DOC 2025 2025




## Freschissimo ma ben equilibrato

O lo sia ama. O non lo si capisce. Difficile, in ogni caso, restare del tutto indifferenti davanti a un calice di Riesling. Specie quando questo nobile vitigno di origine teutonica proviene dall'Alto Adige, terroir di eccezionale adozione. Il Riesling, infatti, ha bisogno di condizioni ambientali particolari per dare il meglio di sé. Condizioni che nella zona del lago vulcanico di Monticolo, sono presenti e da dove provengono vini dal carattere speciale. Siamo tra i 480 e i 550 metri sul livello del mare, con vigne ottimamente esposte che giacciono su pendii che guardano a Sud, Sud/Est. Fermentazione in contenitori d'acciaio e affinamento sui lieviti per circa 5 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo verdognolo, con profumi intensi di pesca bianca e albicocca. In bocca è freschissimo ma ben equilibrato. Nobile e piacevolmente minerale. Ottimo a tutto pasto, si sposa tanto coi piatti di pesce leggeri quanto con quelli della cucina asiatica e le ricette a base di verdure. Un piacere anche in abbinamento con i formaggi di capra.

Circa 2milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | ghiaiosi e morenici |
| **Esposizione** | Sud |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Alto Adige |
| **Uve** | 100% Riesling |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Fermentazione in contenitori d'acciaio. Successivamente affinamento sui lieviti fini per altri 5 mesi. |
| **Sensazioni** | Giallo verdognolo. Profumi intensi di pesca bianca e albicocca. Nobile, equilibrato, minerale |

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