



ACQUISTATO IL

Sauvignon Blanc "Quirinus" DOC 2022

2022



Minerale e rinfrescante

Siamo a Caldaro sulla strada del vino. Qui, a circa 450 metri sul livello del mare, l'azienda St. Quirinus coltiva le uve di Sauvignon Blanc destinate a questo bianco del territorio. Un vino di grande finezza e complessità che nasce da una lavorazione accorta delle uve giunte in cantina a perfetta maturazione, quando cioè dolcezza e acidità sono ben bilanciati e gli aromi primari sono già evidenti. La vinificazione prevede la divisione della massa in due parti. Il 70% circa fermenta a temperatura controllata in vasche d'acciaio. La parte rimanente, invece, prende la via della botte di rovere, dove fermenta lentamente e matura acquisendo maggiore complessità. Nasce così un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso sono evidenti le note tipiche del varietale, con una sottile sensazione vegetale che richiama la foglia del pomodoro. In bocca, invece, è minerale e rinfrescante, grazie a una piacevole acidità, ben integrata. Godibile fin dall'aperitivo, questo bianco del territorio può essere proposto con piatti saporiti e delicatamente speziati. Da provare con gli asparagi o in accompagnamento a un tagliere di formaggi.

Già secoli fa i monaci del monastero bavarese di Tegernsee coltivavano vino a Pianizza di Sopra, frazione di Caldaro sulla strada del vino. Le vigne di quella zona, infatti, fornivano il vino di cui i benedettini avevano bisogno per sé, e per i numerosi visitatori di alto rango. San Quirino, il patrono del monastero, dà oggi il nome all'azienda vitivinicola della famiglia Sinn. Azienda biologica e biodinamica, a San Quirino sono convinti che anche un solo grappolo d'uva possa raccontare la sua crescita e la sua maturazione. Sulla natura del suolo, sulla vita animale nella vigna, sul vento e sulle condizioni meteorologiche. E sono altresì convinti che queste informazioni passino poi nel vino prodotto. Per questo in vigna, e in cantina, si opera nel massimo rispetto dell'ambiente e delicatamente. Dove è possibile quindi si lavora a mano, così da avere un contatto diretto con le viti. In cantina, per esempio, si lavora sfruttando la gravità, e rinunciando per quanto possibile all'utilizzo di pompe. I metodi tradizionali, però, si abbinano anche a tecnologie innovative e moderne. Tutto fatto al solo scopo di valorizzare il ricco patrimonio naturale dell'azienda.

La Vigna

Terreno calcareo con inserti di porfido, sassoso e sabbioso

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 7000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve sauvignon 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Diraspatura, pigiatura e chiarificazione. 70% fermentazione del mosto in botte d'acciaio a 16 gradi C, batonage e affinamento nella botte d'acciaio. 30 % fermentazione e affinamento nella botte di rovere.

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi verdi, corpo minerale e rinfrescante con acidità tonificante e con un aroma intenso di sambuco, grapefruit e retrogusto di peperone.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821