ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer "Praepositus" Alto Adige DOC 2023 2023

Aromatico, rinfrescante e minerale



Prendete un respiro e poi leggete tutto d'un fiato: Alto Adige Valle Isarco Gewürztraminer DOC Praepositus. Siamo qui al cospetto di uno dei vini più interessanti proposti dalla storica cantina dell'Abbazia di Novacella. Un grande vitigno aromatico, il Gewürztraminer, che dalle parti dell'Alto Adige ha trovato nei secoli terra adatta alle sue radici. Una cantina, quella dell'Abbazia, che nonostante sia tra le più antiche al mondo non ha mai perso l'occasione di rinnovarsi per sorprendere i tanti appassionati nel mondo con vini caratterizzati da una cifra stilistica inconfondibile. Colore giallo oro chiaro, questo bianco di montagna ha profumi intensi ed eleganti di arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. In bocca è succoso e aromatico, rinfrescante e minerale. Buono oggi, questo Gewürztraminer non ha fretta di essere stappato. I suoi produttori sono certi che, se ben conservato, ha un potenziale di invecchiamento decisamente interessante. Anche 10 anni. Per apprezzarlo al meglio, in tavola richiede un abbinamento leggermente speziato. Ottimo con un risotto con gorgonzola, pere e noci. Ma anche con dei gamberi con salsa al curry e riso basmati.

Non si può pensare all'Alto Adige viticolo e non rivolgere lo sguardo verso le colline che ospitano i vigneti della storica cantina dell'Abbazia di Novacella. Del resto questa è annoverata tra le più antiche ancora attive del mondo. Le prime tracce documentali che parlano dell'Abbazia risalgono addirittura al 1100. Nel 1177, per la precisione, papa Alessandro III riconobbe al monastero il possesso dei vigneti nelle vicinanze e nel corso dei secoli, attraverso donazioni, fondazioni, acquisti e scambi, l'Abbazia accumulò considerevoli possedimenti di vigneti. Parte dei quali sono ancora nelle disponibilità dell'azienda dei nostri giorni. Dal fondo valle, ossia da circa 600 metri sul livello del mare, i vigneti di Novacella arrivano infatti a sfiorare i 900 metri di quota. Ancora oggi molti contadini conferiscono le loro uve migliori alla cantina dell'abbazia, perché vengano lavorate con cura e trasformate negli eccellenti vini apprezzati in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione	sud, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% gewurtraminer
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Risotto con gorgonzola, pere e noci. Gamberi con salsa leggera di curry e riso basmati. Astice con schiuma di vaniglia e asparagi.
Vinificazione	Fermentazione e maturazione in acciaio inox per 10 mesi, successivamente 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo oro chiaro. Profumi intensi ed eleganti di arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo rinfrescante e 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