



ACQUISTATO IL

"Kitz" Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco 2024

2024

Moderno e disinvolto



Svinando

L'obiettivo dichiarato era quello di creare un vino nuovo e innovativo. Un bianco giovane, moderno e disinvolto. E' così che Hans Rottensteiner è arrivato all'elaborazione di Kitz, Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco, assemblaggio di uve ben ambientate nel proprio territorio e capaci di dar vita a un vino piacevolmente aromatico e beverino. 30% Sauvignon e Pinot Grigio, 20% Chardonnay e Pinot Bianco, questo Kitz non è solo moderno nel calice ma anche nella veste. Il nome, piccola curiosità, deriva dalla parola tedesca usata per indicare il cucciolo dello stambecco, l'animale presente nell'araldo della cantina. Vinificato solo in acciaio, con rigoroso controllo della temperatura, per salvaguardare al meglio la freschezza del frutto di partenza. Dopo la vinificazione viene fatto maturare, sempre in acciaio, per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento. Fresco, fruttato e morbido, Kitz è il vino da stappare in occasione di un allegro aperitivo tra amici ma si presta perfettamente anche per accompagnare piatti semplici a base di pesce. Ottimo, per esempio, con una ricca grigliata o con degli spaghetti allo scoglio.

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprietà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

La Vigna

Terreno sabbioso, porfirico

Esposizione Sud Ovest

Allevamento guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 30% Sauvignon, 20% Pinot Bianco, 30% Pinot Grigio, 20% Chardonnay

Gradazione 12

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione classica vinificazione in bianco dei singoli vini con successivo taglio

Sensazioni fresco, vivace, disinvolto, piacevole, fruttato

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