ACQUISTATO IL .....

"Hochkofler" Riesling Alto Adige DOC 2025 2025



Raffinato ed elegante

In Alto Adige il Riesling è giunto già nel 19esimo secolo. Lo portò qui l'arciduca Giovanni d'Austria. Considerato il Re dei vitigni a bacca bianca, il Riesling fa parte della rosa dei vini bianchi più raffinati ed eleganti. A differenza dei Riesling tedeschi, quelli prodotti in Alto Adige vengono proposti in versione più secca, con un basso residuo zuccherino. Ne è un bel esempio questo Hochkofler, Riesling Alto Adige DOC di Cantina Bolzano. Le uve provengono dai vigneti gestiti dall'azienda che si trovano sui pendii che circondano la città di Bolzano e in Valle Isarco, a circa 500 metri sul livello del mare. Vinificazione accurata in acciaio a temperatura controllata, questo Riesling si presenta di un bel colore giallo verdognolo, con sentori nettissimi di pesca, pera, pompelmo, albicocca e mela. Non manca la classica nota eterea che caratterizza tutti i Riesling e che piace così tanto agli appassionati di questo nobile vitigno. In bocca è decisamente secco e minerale. Un vino super elegante, perfetto in accompagnamento a pesce e crostacei. Ottimo, però, anche con carni bianche e formaggi non troppo stagionati.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Pendii intorno Bolzano e in Valle Isarco a 500 m s.l.m.
Esposizione	Sud
Allevamento	spaliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Riesling
Gradazione	13.00
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantenere la freschezza del vino
Sensazioni	Colore: giallo-verdognolo. Bouquet: sentori di pesca, pera, pompelmo, albicocca e mela con una leggera nota eterea.Sapore: secco, minerale, elegante

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