ACQUISTATO IL .....

"Aristos" Grüner Veltliner Alto Adige DOC 2024 2024



Fresco e leggermente aromatico

Freschi di corso sommelier, si potrebbe correre il rischio di pensare che questo meraviglioso vino bianco sia originario dell'Austria. Questo perché il vitigno Grüner Veltliner, dall'aroma inconfondibile, è comune soprattutto al di là del confine. In questo caso, però, il bianco Grüner Veltliner è proposto da Cantina Valle Isarco e le uve usate per produrlo provengono da vigneti situati nelle migliori zone di produzione della media valle. Siamo oltre i 550 metri di altezza sul livello del mare. Qui le uve godono di una benefica escursione termica tra giorno e notte che favorisce la piena maturazione e la comparsa dei caratteri più tipici del vitigno. In cantina si inizia con una pigiatura delicata e, dopo un breve tempo di contatto con le bucce, viene attivata la fermentazione a temperatura controllata. Questa avviene per metà in grandi botti di legno di acacia e metà in serbatoi in acciaio inox. Al termine della fermentazione, il vino viene lasciato ulteriori 7 mesi di lenta maturazione sulle proprie fecce nobili. Nel bicchiere si presenta di un bel colore vivace, tra il verdognolo e il giallo chiaro. Al naso rivela un profumo delicato e armonico. Fruttato, con leggera nota floreale ed erbacea. In bocca è piacevolmente speziato, fresco e leggermente aromatico. Lungo il finale, lascia la bocca buona e subito predisposta a un altro sorso. Buono come aperitivo, la sua freschezza lo rende ideale contrasto con la dolcezza tipica dei formaggi freschi.

Nonostante la Valle Isarco vanti un'antichissima tradizione enologica, la bella cantina sociale fu fondata solo nel 1961, da 24 famiglie. Cantina Valle Isarco è la più giovane cooperativa vinicola dell'Alto Adige e oggi, dopo oltre 60 anni di vita, può contare sul lavoro di ben 135 soci che coltivano in complesso 150 ettari di vigneti, suddivisi in 11 comuni che vanno da Bolzano fino a Sud di Bressanone. La Valle Isarco offre uno dei paesaggi naturali più suggestivi dell'Alto Adige, caratterizzato da maestose montagne, antichi masi, castelli, monasteri e villaggi, magnifici castagneti e soprattutto vigneti terrazzati, con i loro ordinati muriccioli in pietra. Qui i vignaioli svolgono un lavoro "eroico", abituati come sono a prendersi cura di terreni prevalentemente scoscesi, con piante che crescono fino ai 950 metri di altezza. Vigneti spesso di minuscole dimensioni ma altrettanto spesso caratterizzati da condizioni uniche, di suolo e clima. Il particolare microclima di questa zona, caratterizzato da calde giornate estive e rigide notti nel periodo della vendemmia, assicura la produzione di vini freschi, fruttati e ricchi di contenuto minerale. Complessivamente la produzione annua della Cantina Valle Isarco è di circa 950mila bottiglie, suddivise tra ben 14 varietà, di cui 10 bianche e 4 rosse. In complesso le etichette sono 28, comprese alcune edizioni speciali molto interessanti. La vocazione "bianchista" della cantina si esprime al meglio grazie ai buoni vitigni locali, come il Kerner, il Sylvaner, il Grüner Veltliner, il Gewürztraminer e ovviamente il Müller Thurgau.

La Vigna

Terreno	terreni argilloso-sabbiosi, molto profondi e fertili
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Grüner Veltliner
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata, affinamento per 50% in botti grandi di legno di acacia e 50% in acciaio
Sensazioni	piacevolmente speziato, fresco e leggermente aromatico, finale rifinito e persistente

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