ACQUISTATO IL .....

"Nectaris" Kerner Passito Alto Adige DOC 2022 2022

Una rarità, ricca di nobiltà e dolcezza



Rarità, ricca di nobiltà e dolcezza. Viene descritto così, con queste semplici parole, il Necataris, Kerner Passito proposto qui da Cantina Valle Isarco. Ottenuta da uve giunte a perfetta maturazione e vendemmiate tardivamente, il successivo appassimento di cinque mesi concentra le sostanze contenute nell'uva e fa nascere un vino incredibilmente intrigante e perfettamente bilanciato tra tenore zuccherino residuo e piacevole freschezza. Del resto le Kerner hanno naturalmente le caratteristiche ideali per ottenere un fantastici vini da dessert. Il resto è frutto di una lenta maturazione in barrique di rovere. Altri cinque mesi necessari al vino per raggiungere la giusta complessità e piacevolezza. Colore giallo oro intenso, al naso non lascia indifferenti grazie alle sue note soavemente aromatiche, con sentori ben riconoscibili di frutta esotica e secca. In bocca, invece, si scopre un vino dal sapore dolce, pieno e armonico. Vino straordinario da meditazione, può accompagnare con viva soddisfazione i dolci della tradizione. Ottimo con la classica crostata di frutta o con una dolce torta di mele.

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 alluvionali contenenti quarzofillite, poveri, ricchi di scheletro e poco profondi
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	6800

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Kerner
Gradazione	10% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Appassimento delle uve mature in cassette traforate per 5 mesi, pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione lenta in serbatoi in acciaio inox e successivo affinamento in barrique per 5 mesi
Sensazioni	dolce e suadente, pieno, armonico

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