ACQUISTATO IL .....

"Laven" Bianco Bio Alto Adige DOC 2021 2021

Non il solito vino bianco

Laven non è il solito vino bianco. Laven, Alto Adige DOC e biologico, è piuttosto il frutto di un mix unico di condizioni ambientali. Da una parte il clima fresco ma soleggiato dell'area di Bolzano, con vigneti che si estendono fino a oltre i 600 metri sul livello del mare. Dall'altra un suolo unico, composto da una miscela di lave vulcaniche da cui nasce il mitico porfido bolzanino. Laven nasce da un assemblaggio particolarmente riuscito di tre vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. Un vino a suo modo moderno, frutto di una lavorazione accurata. La vendemmia in questo caso inizia a metà settembre. Le uve vengono raccolte a mano e conferite in cantina in piccoli contenitori, i cosiddetti Bins. La vinificazione è super accurata e termina con una lenta fase di maturazione su fecce fini, all'interno di insolite sfere di cemento. Poi un passaggio in rovere e in serbatoi di acciaio. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso rivela un bouquet piacevolmente fruttato, con note di frutta matura come mela, pera e pesca, a cui si aggiungono anche sottili ricordi di frutti tropicali come l'ananas. In bocca si dimostra un vino elegante, di buona struttura e un gradevole equilibrio garantito dalla sua piacevole acidità. Ottimo con i primi piatti saporiti, come zuppa di pesce, è adatto anche ad accompagnare piatti vegetariani e formaggi di media stagionatura.

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	Terreni porfirici intorno a Bolzano, e sul Renon a 600 m.s.l.m.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Chardonnay 33%; Pinot Bianco 33%; Pinot Grigio 33%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve, fermentazione, degradazione malolattica ed elevazione sulle fecce fini in sfere di cemento, rovere (Pyramid) e in serbatoi di acciaio.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet: fruttato con note di frutta matura come mela, pera, pesca e sottili frutti tropicali come l'ananas. Sapore: elegante e strutturato con una buona piacevole acidità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821