



ACQUISTATO IL

"Pasithea Oro" Gewürztraminer Alto Adige DOC 2023 2023

Nobile Gewürztraminer



Svinando

Il vino nasce dalla vendemmia tardiva di uve Gewürztraminer, coltivate in vigneti di Montigllo, vicino al Lago di Monticolo. Il vino è un Gewürztraminer di grande classe, con profumi complessi e profondi, dominati da note di albicocche mature, cedro e miele. Il palato è morbido, con una dolcezza accentuata e persistente nel finale.

Il vino è stato prodotto con un processo di fermentazione naturale, con le uve lasciate a maturare per oltre un mese prima della lavorazione. Il vino è stato poi affinato per 6 mesi in botti di rovere, per acquisire una struttura e una persistenza maggiore.

La Vigna

Terreno

Tutte le uve per la produzione di questo vino provengono da un singolo vigneto ubicato a Montigllo nelle vicinanze del Lago di Monticolo. La particolare caratteristica del vigneto contribuisce allo sviluppo della putredine nobile, che permette di creare un grande vino dolce.

Esposizione

Sud Est

Allevamento

Guyot

Densità imp.

6000

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Alto Adige

Uve

100% Gewürztraminer

Gradazione

10% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Fine pasto

Vinificazione

La vendemmia viene eseguita a mano in piccoli contenitori a fine novembre. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione per 6 mesi in piccole botti di rovere con successivo affinamento nelle medesime botti per ulteriori 15 mesi.

Sensazioni

Aromi di frutta secca, albicocche mature e cedro compongono la sinfonia dei profumi, completati da un pizzico fresco d'agrumi. In bocca il vino è morbido, pieno con una dolcezza accentuata e persistente nel finale. La vendemmia tardiva

Pasithea Oro si beve come vino da dessert con dolci, ma si abbina anche perfettamente con formaggi erboranti, stagionati e piccanti. Un piacere unico.

Alto Adige DOC, Pasithea Oro è 100% Gewürztraminer. Uve incredibili provenienti da un singolo vigneto che si trova a Montiggli, nelle vicinanze di due piccoli laghi alpini, situati in provincia di Bolzano sul Monte di Mezzo. Ed è proprio la particolare conformazione di questo vigneto che annualmente contribuisce allo sviluppo della cosiddetta muffa nobile, un marcimento "buono" che permette di creare grandi vini dolci. Ma procediamo con ordine. La vendemmia viene eseguita a mano, in piccoli contenitori. Siamo alla fine di novembre e, dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero, il mosto viene fatto fermentare per circa 6 mesi in piccole botti di rovere. Al termine di questa fase, prima che il vino sia definitivamente pronto, viene quindi lasciato maturare, sempre in piccole botti di rovere, per altri 15 mesi. Colore oro brillante, questo intrigante passito ha aromi di frutta secca, albicocche mature, mele cotogne e un pizzico fresco di agrumi. In bocca, invece, è morbido, pieno, con una dolcezza accentuata e persistente nel finale. Pasithea Oro è un vino da dessert per eccellenza. Accompagna tutto il fine pasto, a partire dai formaggi, erborinati, stagionati e piccanti, per arrivare al dolce. E, volendo, può anche essere proposto come vino da meditazione, da sorseggiare lentamente mentre si tira tardi tra una chiacchiera e l'altra.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Girlan e a fonderla, guarda caso, furono proprio 23 viticoltori. Cabala a parte, la cantina ha come sede uno storico maso del XVI. Dietro a queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina, oggi si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini. Ne è passata di acqua sotto ai ponti. E di vini in quelle cantine. Oggi i viticoltori coinvolti nel progetto di Girlan sono 200, distribuiti su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari. Vigne nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, tutte lavorate con grande dedizione. L'enologo responsabile della creazione dei vini è Gerhard Kofler, che cura personalmente i contatti con i vignaioli, fornendo la propria consulenza nelle fasi più delicate della stagione. Il risultato è qui da provare. Vini di qualità elevatissima, suddivisi in tre distinte linee: Le Selezioni, I Vigneti e I Classici.

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