ACQUISTATO IL .....

"Pasithea Oro" Gewürztraminer Alto Adige DOC 2024 2024

Nobile Gewürztraminer



La Vigna

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