



ACQUISTATO IL

Gewürztraminer Graf Alto Adige DOC 2021

2021



L'autoctono dell'Alto Adige con fama internazionale

Non puoi pensare all'Alto Adige senza immaginare a un fresco calice di Traminer Aromatico, o meglio di Gewürztraminer, con il suo corredo inconfondibile di petali di rosa, litchi, chiodi di garofano e frutti tropicali. Vitigno autoctono dell'Alto Adige con fama internazionale, il Traminer Aromatico di Cantina Merano gode a pieno del particolare microclima delle vigne da cui proviene e dell'attenta riduzione della resa. Vigneti tra Lagundo, Tirolo, Labers e Lana, tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, con piante che hanno un'età media tra i 10 e i 15 anni. In cantina la lavorazione inizia con una fase di macerazione a freddo della durata di 12 ore, a cui segue la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, in piccoli serbatoi in acciaio Inox e una maturazione sui lieviti di 6 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore vivace paglierino, con riflessi muschiati. Il bouquet, ampio e avvolgente, richiama i fiori, con note di rose, menta e melissa. In bocca, invece, è armoniosamente fresco, con una bella morbidezza e un aroma ben equilibrato. C'è chi lo ama come aperitivo e chi invece apprezza la sua naturale morbidezza per contrastare ricette piacevolmente speziate come quelle tipiche della cucina asiatica. Per i più goduriosi, però, l'abbinamento giusto è senza dubbio quello con i crostacei.

A volte bastano pochi numeri per capire tutto. Nel caso di Cantina Merano, sede operativa a Marlengo, sulle colline che guardano alla città, i numeri sono semplici. Tra 300 e 900, i metri di altezza a cui si trovano i vigneti per godere di perfette esposizioni e di quella benefica escursione termica che ogni buon appassionato di vino ricerca come il sacro Graal. Oltre 1940, le ore di sole annue di cui beneficiano i vigneti da queste parti. E 16, le varietà di uva presenti nei vigneti, da cui si ottengono il 60% di vini rossi (di qualità) e il 40% di bianchi. Di queste varietà, 3 sono autoctone della regione e danno vita a vini dal carattere inconfondibile. Complessivamente la produzione della cantina è di 1,3 milioni di bottiglie all'anno. Il segreto? Il duro lavoro manuale, così in vigneto come in cantina, per garantire una lavorazione attenta e delicata a ogni varietà di uva. In cantina, in particolare, tradizione e innovazione si fondono con competenza, lungimiranza e attenzione. La filosofia che guida ogni scelta è quella del "Less is more", poiché il carattere dell'uva deve essere ancora riconoscibile nel calice di vino.

La Vigna	
Terreno	leggeri, permeabili, d'origine morenica, porosi derivanti e sabbiosi, alta percentuale di ghiaia in collina
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	700
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Traminer Aromatico
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo per 12 ore. La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in piccoli serbatoi vinari in inox. Segue la maturazione sui lieviti per 6 mesi.
Sensazioni	Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. Il bouquet è fiorito con note di rose, menta e melissa. Il sapore è armoniosamente fresco, con morbidezza ed aroma ben equilibrato, retrogusto 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