ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Graf Alto Adige DOC 2021 2021



La nobiltà del vino altoatesino

La linea Graf di Cantina Merano è una bella rappresentazione della nobiltà del vino altoatesino. E questo Pinot Bianco, proveniente da vigneti di oltre 30 anni situati tra Tirolo, Lagundo e Cermes, tra i 500 e i 650 metri sul livello del mare, ne è un bel esempio. Le uve più pregiate, coltivate con basse rese che non arrivano a 60 quintali per ettaro, conferiscono a questo vino un carattere intenso e complesso. In cantina, il processo di vinificazione è super accurato, con una fermentazione alcolica che viene svolta in barrique e in piccole botti di rovere a cui segue una maturazione sui lieviti per circa 5 mesi, durante la quale viene anche parzialmente svolta la cosiddetta conversione malolattica parziale. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino. Al naso è fine ed elegante, con sentori di mela in bella evidenza. In bocca, invece, gode di una buona sapidità e un carattere elegante e armonico. Vino ideale come aperitivo, non fatica a trovare una giusta collocazione anche a tavola. Perfetto bianco a tutto pasto, si abbina bene a piatti a base di pesce. Per gli amanti della cucina tradizionale tirolese, invece, può essere proposto con soddisfazione anche con i classici canederli in brodo.

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, sabbiosi, argillosi e arricchito di humus
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Bianco
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	anche oltre i 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in barrique ed in piccole botti di rovere, cui segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi con una fermentazione malolattica parziale.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino, si mostra al naso fine ed elegante, con sentori di mela. Al palato è di buona sapidità, lo sviluppo è elegante e 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