ACQUISTATO IL .....

Riesling Pannon 2025 2025

Fresco e immediato



T?zk? è parte dell'universo Antinori. Siamo nel cuore dell'Ungheria, una regione tanto affascinante quanto poco nota, almeno per molti italiani, da cui però provengono vini di qualità molto alta. Quello proposto qui, per esempio, è un 100% Riesling, fresco e immediato, proposto nella classica bottiglia allungata e tappata (come spesso accade in questi casi) con il tappo a vite. Le uve appena raccolte vengono immediatamente trasferite in cantina dove vengono attentamente selezionate, diraspate e delicatamente pressate. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura per circa due settimane. Quindi il vino rimane in affinamento, sempre in vasche di acciaio, per alcuni mesi prima di essere imbottigliato. Colore giallo paglierino, presenta un piacevole bouquet caratterizzato da fresche note di frutti tropicali e agrumi, come il lime e il limone. Poi note di pesca e sfumature floreali. In bocca è ben bilanciato, dotato della tipica acidità dovuta al vitigno, e definito da una buona struttura e un finale persistente. Leggero e profumato, si abbina bene a carni bianche, pollo, coniglio o maiale, e a piatti delicatamente speziati.

La Tenuta T?zk? si trova nella zona di Bataapati, tra le colline di Tolna, a 150 km a sud di Budapest. T?zk? è stata a lungo legata alla nobile famiglia di origine francese dei Conti Apponyi, la cui stirpe risale ai primi del '700. Le potenzialità e la storia di queste terre hanno attirato l'interesse di importanti produttori vitivinicoli, tra cui Jacopo Mazzei e Piero Antinori, legati al mondo del vino da generazioni e che qui hanno trovato un'area vocata alla produzione di vini di alta qualità. La nuova cantina della tenuta di T?zk?, dotata della delle più moderne tecnologie per la lavorazione delle uve e l'imbottigliamento, è stata costruita nel 1991. All'interno della tenuta, però, si trova anche una vecchia cantina sotterranea costruita nei primi del 1700. Questo ambiente, unico nel suo genere, garantisce condizioni ottimali per la maturazione del vino, grazie a una fluttuazione di temperatura annuale di circa un grado. E funziona oggi, altrettanto bene di 300 anni fa, quando venne fatta realizzare dalla famiglia Apponyi. All'interno della tenuta, inoltre, si trova anche una tonnellerie, ossia una fabbrica di barili, di fama mondiale. Le botti prodotte qui, di eccellente qualità, vengono utilizzate in diversi paesi al mondo, tra cui Italia, Spagna, Austria, Francia, Australia, Sudafrica, Cile, Canada e California, superano spesso la concorrenza dalla Francia o dagli Stati Uniti. Queste botti, realizzate in rovere ungherese (quercus petrea) sono il vero segreto della qualità dei vini prodotti nella tenuta di T?zk?.

La Vigna

Terreno	Limo
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Ungheria
Uve	100% Riesling
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve raccolte vengono immediatamente trasferite in cantina dove i grappoli sono attentamente selezionati, diraspati e delicatamente pressati. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio ad una temperatura inferiore ai 16° per 12/14 giorni. Il vino rimane in affinamento in acciaio per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Il piacevole bouquet è caratterizzato da fresche note di frutti tropicali, lime, limone, pesca e sfumature floreali. Al palato risulta fresco, ben bilanciato e definito da una buona struttura e un finale persistente.

© 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