ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Pannon 2025 2025

Eleganza, finezza e intensa aromaticità



Il più amato dei vitigni aromatici, il Traminer, in una versione super fresca proposta da T?zk?. Ci troviamo in Ungheria, dove la famiglia Antinori possiede questa tenuta nella zona di Bataapati, tra le colline di Tolna, a 150 km a sud di Budapest. La lavorazione di questo bianco ha inizio con un'accurata selezione delle uve in campo. Vendemmia a mano solo dei grappoli migliori e veloce conferimento in cantina per salvaguardare al massimo i profumi più fini e delicati. In vinificazione viene adottata una tecnologia riduttiva, ossia in assenza di ossigeno, per ottenere mosti più limpidi e delicati. Dopo una veloce macerazione sulle bucce di 6-8 ore, il mosto viene fatto fermentare in una vasca di acciaio. Colore giallo brillante, al naso rivela l'eleganza, la finezza e l'intensa aromaticità tipica del varietale, con note di frutta tropicale come lychee, frutto della passione e albicocca e sfumature agrumate che richiamano il mandarino, il pompelmo, e i petali di rosa. Bianco super gratificante, è perfetto come aperitivo ma si abbina bene anche a piatti a base di pesce, insalate e carni bianche.

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% Traminer
Gradazione	13% 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 brillante. Al naso rivela eleganza, finezza e l'intensa aromaticità tipica del varietale con note di frutta tropicale come lychee, frutto della passione e albicocca con sfumatore agrumate da mandarino e pompelmo, supportato da sentori di petali di rosa.

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