ACQUISTATO IL .....

Grüner Veltliner Haid Weinviertel DAC 2021 2021



Pronto a ogni sfida

Il Grüner Veltliner è il vitigno principale dell'Austria. Qui, ai piedi delle Alpi, viene coltivato praticamente ovunque, arrivando a rappresentare da solo circa un terzo della produzione nazionale. Vitigno molto particolare, presenta una delicata aromaticità e una spiccata acidità. Per i suoi sentori vegetali che per alcuni aspetti ricordano quelli del Sauvignon, viene definito vitigno semiaromatico. Veltliner al 100%, questo bianco proposto da Pfaffl è prodotto con uve provenienti da storici vigneti di circa 30 anni di età. Selezione manuale dei grappoli migliori a fine settembre, in cantina le uve vengono sottoposte a una pressatura a freddo. Dopo un periodo di riposo in contatto con le bucce, si passa alla delicata fase di fermentazione, effettuata in grandi vasche di acciaio inox. Al termine della trasformazione, il vino viene imbottigliato per una fase di affinamento della durata di alcuni mesi. Colore giallo brillante, al naso stupisce per una spiccata nota di pepe nero che accompagna quelle più tipiche di agrume e di mandarino in particolare. In bocca, poi, rivela un corpo medio e nuovamente una delicata speziatura estremamente piacevole. Vino super versatile e pronto a ogni sfida, questo Grüner Veltliner si accompagna bene ad antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi e piatti a base di crostacei.

Non lasciatevi intimidire dal nome difficile da pronunciare, Pfaffl, o dalla provenienza non propriamente comune, almeno per noi italiani. Da quasi 40 anni, infatti, i Pfaffl sono considerati tra i più brillanti ambasciatori del vitigno Grüner Veltliner (anche questo difficile da pronunciare, ma terribilmente piacevole da bere), ma anche del Riesling, dello Chardonnay, del Zweigelt e del St. Laurent nel loro paese, l'Austria. L'azienda può contare su un complessivo di 110 ettari di vigneti, sparsi tra 10 diversi villaggi nell'area di Weinviertel meridionale e a Vienna. Questa particolare frammentazione, se da una parte rende più complessa la gestione dei vigneti, dall'altra garantisce una grande diversità di terreni e microclimi, che i Pfaffl riescono a far esprimere alla perfezione nei loro vini. Un assortimento che va da etichette leggere e immediate, a vini concentrati e potenti, in particolare per quel che riguarda il vitigno simbolo del paese, il Grüner Veltliner, che viene prodotti in numerose varianti.

La Vigna

Terreno Caratterizzato dalla presenza di Löss

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Provenienza Austria

Uve Grüner Veltliner

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Antipasti di pesce, Carni bianche, Formaggi freschi, Pesce-crostacei al vapore, Finger Food, Uova e torte salate

Vinificazione Acciaio, invecchiamento di minimo 4 mesi in bottiglia

Sensazioni Si distingue tra le produzioni austriache per la sua spiccata personalità e il suo corpo medio. Decisamente versatile ed equilibrato, riuscirà ad accompagnare splendidamente un ricevimento importante o una cena di gala. Ottimo se consumato subito, si adatta bene anche ad un invecchiamento più prolungato in cantina.

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