ACQUISTATO IL .....

Grüner Veltliner "Vom Haus" 2021 2021

Il vino "della casa"

Partiamo da un fatto concreto. Il Grüner Veltliner, che in Italia rappresenta una curiosa rarità in alcune piccole zone di montagna, in Austria è il vitigno principale. Qui, ai piedi delle Alpi, viene coltivato praticamente ovunque, arrivando a rappresentare da solo circa un terzo della produzione nazionale. Aziende come Pfaffl lo lavorano in modo sublime, valorizzando ogni piccola sfumatura del suo ampio bagaglio aromatico. Il Grüner Veltliner, infatti, è bene ricordare che viene classificato come un'uva semiaromatica, al pari del Sauvignon Blanc. Questa versione "della casa" di Pfaffl è prodotta con Grüner Veltliner in purezza proveniente dalla zona di Stetten im Weinviertel. Siamo nella parte orientale del paese, dove il clima è decisamente continentale, con lunghi inverni freddi. Le uve, in questo caso, provengono da vigneti di oltre 30 anni, vendemmiati a mano per selezionare solo i grappoli migliori. Vinificazione super soft in acciaio a temperatura controllata, questo VOM HAUS di Pfaffl si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo pallido con riflessi verdi. Al naso sprigiona piacevoli fragranze di mela, mentre in bocca stupisce per il suo sapore delicatamente speziato, con note di agrumi ed erbe. Il finale è elegante e appetitoso. Invita, in qualche modo, all'abbinamento. Perfetto vino estivo, è ideale con insalate fresche e leggere ma anche con piatti piccanti e ispirati alla cucina asiatica.

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 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Si abbina meravigliosamente con insalate fresche e leggere, con piatti della cucina classica viennese, ma anche con piatti piccanti ed ispirati alla cucina asiatica.

Vinificazione affinamento acciaio

Sensazioni Ha un colore giallo chiaro e riflessi verdi, al naso sprigiona piacevoli fragranze di mela e ha un sapore peperino con note di agrumi ed erbe. Il finale è elegante e appetitoso

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821