ACQUISTATO IL .....

Riesling Sonne 2021 2021

Il vitigno che ama il freddo

Sarà per l'origine austriaca, e quindi non così comune. Sarà per la sua bella etichetta essenziale e in salita. Sarà perché il vitigno con cui è prodotto, il Riesling, è capace di appassionare milioni di sommelier in tutto il mondo. Sarà per una o per tutte queste ragioni. Sta di fatto che Sonne, il Riesling proposto qui da Pfaffl è senza dubbio una scelta ideale se siamo alla ricerca di un bianco dotato di grande personalità. Le uve provengono dall'area di Stetten im Weinviertel, un'angolo molto affascinante dell'Austria dove gli inverni sono piuttosto rigidi e in generale il clima è decisamente fresco. Luogo ideale per la produzione di uve Riesling che in queste condizioni si trova particolarmente bene. La vendemmia ha inizio a ottobre. Le migliori uve vengono selezionate manualmente. Una volta in cantina vengono diraspate e il mosto ottenuto viene fatto riposare per 8-9 ore. Ha quindi inizio la fermentazione, a temperatura controllata a cui segue una fase di affinamento in vasche di acciaio che precede l'imbottigliamento. Colore giallo dorato, al naso si percepisce il classico sentore di albicocche mature e di pesca, con una marcata nota minerale tipica per il vitigno. In bocca è potente, con una perfetta integrazione del frutto. Fresco, decisamente, ha un finale lunghissimo. Si abbina a secondi di pesce e a piatti della cucina vegetariana.

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	100% Riesling
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Si abbina perfettamente a secondi di pesce e a piatti della cucina vegetariana
Vinificazione	vinificazione in acciaio
Sensazioni	Di colore giallo dorato, al naso si percepisce il classico sentore di albicocche mature e pesca, accanto ad una marcata nota minerale che lo contraddistingue. In bocca è potente, così come si sente l'integrazione di un frutto succoso e fresco. Finale lunghissimo

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. 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