



ACQUISTATO IL

Gewürztraminer Südtirol DOC 2023

2023

Freschezza e vivacità



Svinando

La Vigna

Terreno	Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.
Esposizione	0
Allevamento Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gewürztraminer 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Antipasti
Vinificazione	Le uve vengono subito leggermente pigiate e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. A ciò segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperatura controllata. Il tutto esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.
Sensazioni	Un Gewürztraminer che rappresenta al meglio le caratteristiche del vitigno: dal colore paglierino carico, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad esaltarsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, di notevole freschezza e vivacità. Vino adatto all'invecchiamento, capace di evolvere affinando al massimo il suo bouquet.

La cantina di Konrad Oberhofer produce questo Gewürztraminer che rappresenta al meglio le caratteristiche del vitigno. Vino adatto all'invecchiamento, capace di evolvere affinando al massimo il suo bouquet. Le uve, giunte a piena maturazione, vengono raccolte e portate velocemente in cantina per evitare che si avvino processi di fermentazione spontanee. Qui vengono leggermente pigiate e il mosto viene lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. Segue un'attenta pressatura e la precipitazione naturale dei sedimenti. Quindi si passa alla fase di fermentazione, a temperatura controllata, per esaltare le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino. Di colore paglierino carico, ha una buona concentrazione e una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad esaltarsi nel bicchiere. In bocca è denso e ricco, con un bel corpo, di notevole freschezza e vivacità. Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti, piatti della cucina asiatica e crostacei. Per un abbinamento fuori dagli schemi, si può anche provare ad accostarlo a del fresco Gorgonzola.

Konrad Oberhofer era un vignaiolo con un approccio all'avanguardia. Riconosciuto il potenziale dei suoi vigneti, ha iniziato a vinificare separatamente le uve delle singole tenute, aumentando così la qualità dei suoi vini. Questa visione moderna lo portò presto ad abbandonare la vendita di vino sfuso, scegliendo la commercializzazione in bottiglia. Oggi, con la stessa perseveranza e passione di allora, Martin Foradori ha raccolto il testimone del nonno Konrad, selezionando e vinificando uve dai pregiati vigneti dell'Alto Adige, in modo da portare avanti la storica tradizione della sua famiglia e dei suoi vini rinomati in tutto il mondo. Se un tempo era la Schiava, vitigno autoctono locale, a monopolizzare il mercato, oggi sono le altre varietà come il Lagrein, anch'esso autoctono, e il nobile Pinot Nero. Con loro Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Müller Thurgau.

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