ACQUISTATO IL .....

Riesling Südtirol DOC 2024 2024



Nobilissimo tedesco

Nobilissimo vitigno di origine tedesca, il Riesling nasce lungo le sponde del fiume Reno. Ma, dalla seconda metà dell'Ottocento, viene coltivato con successo anche in Alto Adige, dove il clima è altrettanto fresco e dove le sue radici possono affondare in suoli composti e ricchi di minerali preziosi. La tecnica di vinificazione è sempre la stessa per la bella cantina altoatesina. Dopo una vendemmia accurata, i grappoli migliori vengono portati in cantina per essere pigiati leggermente, lasciando le bucce in contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene quindi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e lasciato fermentare a temperatura controllata. Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, in bocca si presenta fruttato, con note che ricordano la pesca e l'albicocca e con un finale fresco grazie alla sua acidità ben bilanciata. E' perfetto con carni bianche, arrosti e primi piatti con ragù di carne.

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.

La Vigna

Terreno	Conglomerato di argilla, calcare e porfido
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Riesling 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono pigiate leggermente e le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.
Sensazioni	Il Riesling ha origine in Germania, lungo il fiume Reno. Dalla seconda metá dell'Ottocento, questo nobile vitigno viene coltivato con successo anche in Alto Adige. Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, al palato si presenta fruttato, con note che ricordano la pesca e l'albicocca ed un finale fresco grazie alla sua aciditá ben bilanciata.

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