ACQUISTATO IL .....

Silvaner Alto Adige DOC 2022 2022

Dalla Germania con stupore

Non lo metteremmo certamente nel ristretto gruppo dei vitigni "comuni" in Italia. Eppure il Silvaner è un'uva che può davvero regalare delle grandi soddisfazioni. Originario della Germania, questo vitigno ha trovato casa in diverse regioni vinicole del mondo, inclusa l'Italia, e in particolare l'Alto Adige dove, complice il clima fresco e i suoli ricchi di minerali, dà vita a prodotti davvero interessanti. Come questo proposto da Muri-Gries. In questo caso le uve crescono sui pendii esposti a Sud-Est del comune di Bolzano, a circa 500 metri di altitudine. Terreni sabbiosi e ghiaiosi, particolarmente vocati. In cantina, dopo una settimana di fermentazione a temperatura controllata in acciaio Inox, il vino affina in serbatoi, sempre di acciaio. Nel bicchiere si presenta di uno invitante colore giallo paglierino intenso, con profumi netti che richiamano le erbe aromatiche, come la camomilla e il fieno secco, i fiori freschi, l'arnica e il tarassaco. In bocca, invece, colpisce per la buona struttura e la piacevole acidità. E' un vino invitante e dalla beva piacevole, con un finale caldo e persistente. Da servire fresco, in abbinamento ad antipasti elaborati, accompagna bene anche grigliate di pesce e formaggi stagionati.

Dalla Svizzera con amore. Si potrebbe sintetizzare così la bella storia di Muri-Gries, risalente al 1845 quando, un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri, in Svizzera, giunse a Gries, alle porte di Bolzano. Qui rilevò l'abbazia dei canonici agostiniani e con essa anche la loro attività vitivinicola già antica di secoli. Nacque così una stretta simbiosi fra convento, cantina e vigneti, rimasta intatta fino ai giorni nostri. Oggi la cantina Muri-Gries può contare sulla produzione di vini d'eccellenza, ottenuti esclusivamente dalle uve dei vigneti più pregiati della tenuta. In cantina, per la vinificazione vengono usate moderne vasche in acciaio. Poi botti in legno e barrique per completare l'affinamento dei buoni vini ottenuti in particolare dal Lagrein, varietà autoctona amante dei terreni altoatesini.

La Vigna

Terreno	terreni sabbiosi e ghiaiosi particolarmente vocati
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto-Adige
Uve	Silvaner
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Antipasti, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo una settimana di fermentazione a temperatura controllata di 19° in acciaio inox il vino affina in serbatoi acciaio inox
Sensazioni	Intenso e seduce l'olfatto grazie ai sentori di erbe aromatiche come camomilla e fieno secco, fiori freschi di prato, arnica e tarassaco

© 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