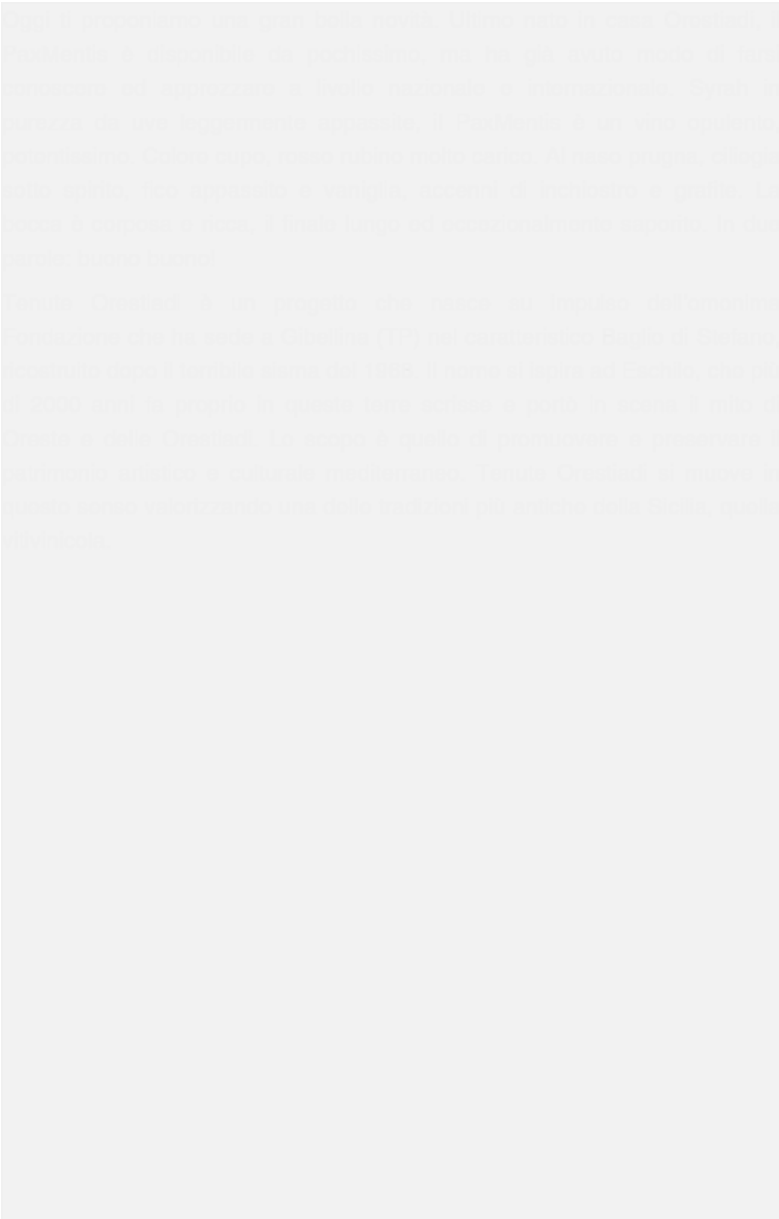




ACQUISTATO IL

"Nova Domus" Terlaner Cuvée Alto Adige DOC Riserva 2023

Struttura e aromaticità



La Vigna

Terreno Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute. Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 70% Pinot Bianco, 25% Chardonnay e 5% Sauvignon Blanc

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata a grappolo intero e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di legno grandi (30 hl). Fermentazione malolattica parziale (solo per le uve Pinot bianco e Chardonnay), e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini in botti di legno grandi. Assemblaggio tre mesi prima di imbottigliare.

Sensazioni Colore: giallo chiaro fresco con leggere sfumature verdognole. Profumo: La struttura aromatica di quest'uvaggio Terlaner è ricca di sfaccettature. Un velo di erbe e spezie, come anice, menta e salvia, ma anche sfumature aromatiche fruttate, soprattutto di albicocca, mandarino, melone e maracuja. Il tutto impreziosito da note minerali e salate. Sapore: L'effetto del

Nova Domus al palato è complesso e strutturato, con un gusto cremoso e morbido che si contrappone alle note aromatiche e minerali, dando vita a una simbiosi accattivante che permane a lungo nel retrogusto.

Tra le colline dell'Alto Adige, dove il tempo sembra essersi fermato. Qui, tra le suggestive rovine del castello Casanova, tra i vigneti baciati dal sole e accarezzati dal vento fresco di montagna, nasce il Nova Domus, un vino bianco DOC Alto Adige che racchiude in sé l'essenza di un territorio unico e la passione di una cantina d'eccellenza. Frutto di un blend di 70% Pinot Bianco, 25% Chardonnay e 5% Sauvignon Blanc, ogni varietà dona al vino le sue caratteristiche migliori. Il Pinot Bianco, in particolare, regala struttura e aromaticità, lo Chardonnay eleganza e morbidezza, il Sauvignon Blanc freschezza e note minerali. Vendemmia manuale, in cantina si procede con una pigiatura soffice, seguita dalla fermentazione lenta in botti di legno grandi all'affinamento sui lieviti fini. Ogni fase è curata nei minimi dettagli per esaltare le caratteristiche uniche di questo vino. Giallo paglierino brillante, al naso Nova Domus regala un bouquet complesso e affascinante che spazia da note erbacee e speziate a sentori fruttati, impreziosito da eleganti note minerali. In bocca è strutturato e complesso, con un gusto cremoso e morbido che si contrappone alle note aromatiche e minerali, creando una simbiosi accattivante che persiste a lungo nel retrogusto. Perfetto per accompagnare il caviale, il salmone grigliato o il tonno.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

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