



ACQUISTATO IL

"Kalkberg" Pinot Bianco Alto Adige DOC 2022

2022

Complessità e profondità



Svinando

Alto Adige DOC Kalkberg proposto da Kellerei St. Pauls è un Pinot Bianco in purezza. Questo vino affascinante nasce ai piedi del Monte Macaion, dove le Dolomiti incontrano la valle, creando un paesaggio spettacolare e un terroir unico. Le vigne che affondano le loro radici nei suoli calcarei e drenanti, inoltre, sono alimentate dai minerali della dolomia che conferiscono al vino complessità e profondità. Da parte sua il Pinot Bianco è un vitigno che prospera in questo ambiente. Le viti di Kellerei St. Pauls, in particolare, hanno un'età compresa tra i 32 e i 52 anni e sono situate a un'altitudine compresa tra i 460 e i 580 metri, dove beneficiano di un'esposizione ottimale e di una buona escursione termica tra il giorno e la notte. Tutto questo favorisce una maturazione lenta e completa delle uve. In cantina si procede con una lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio e grandi botti di rovere. Questo processo permette di preservare e sviluppare al meglio gli aromi e i sapori delle uve. L'invecchiamento sui lieviti fini per 12 mesi, poi, conferisce al vino una bella struttura, arricchendolo con complessità aromatica e un finale minerale forte e persistente. Kalkberg regala un bouquet aromatico ricco e variegato, con note di mela gialla, pera, pesca bianca e fresche erbe di montagna. In bocca si rivela complesso e strutturato, con una texture vellutata e avvolgente. Il finale è lungo e minerale, persistente e indimenticabile. Vino estremamente versatile, è perfetto come aperitivo e si abbina magnificamente con antipasti e tartare, frutti di mare e perfino carni bianche.

In St. Pauls, si legge chiaramente nella home page del loro sito, la salvaguardia del territorio non è un semplice lavoro ma una vera e propria missione. Ma non solo. Si legge anche "Condividiamo la gioia di vivere. Da generazioni, per le generazioni". Cosa altro aggiungere? Quando la gioia di vivere e il rispetto per la natura sono messi al centro di tutto, i buoni risultati non mancano mai. Anche Kellerei St. Pauls è un esempio di buona cooperazione altoatesina. Fondata nel 1907, attualmente riunisce circa 200 soci che lavorano con passione i propri vigneti, spesso a mano, e conferiscono in cantina le loro uve migliori. In totale i vigneti che fanno capo a St. Pauls sono circa 185 ettari, suddivisi nelle aree più vocate della valle che circonda il paese di San Paolo/Appiano. Oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno che dall'Alto Adige raggiungono i mercati del mondo, per la felicità di tanti appassionati. La produzione è fatta soprattutto di vini bianchi, secchi e aromatici.

La Vigna

Terreno terreni calcarei fortemente drenanti

Esposizione Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000-5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Bianco 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio e in grandi botti di rovere. Invecchiamento di 12 mesi su lieviti fini.

Sensazioni Molteplici note aromatiche di mela gialla, pera, pesca bianca e fresche erbe di montagna. Al palato risulta molto complesso con una struttura compatta e vellutata. Finale minerale forte e persistente.

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