ACQUISTATO IL .....

"Sanctissimus" Pinot Bianco Riserva Alto Adige DOC 2019 2019



L'essenza del Pinot Bianco

Sanctissimus di Kellerei St. Pauls è un Pinot Bianco Riserva, simbolo di purezza ed eleganza, che proviene dai vigneti storici dell'Alto Adige. Sanctissimus, infatti, nasce da piante che si trovano su un pendio estremamente ripido, esposto a sud, nei pressi della storica chiesa di Missiano. Questa collina, con un'altitudine compresa tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, è caratterizzata da un terreno calcareo di origine glaciale. Questo, insieme all'esposizione ottimale, crea un microclima unico che favorisce una maturazione lenta e perfetta delle uve. Le viti furono piantate alla fine del XIX secolo e sono oggi tra le più antiche dell'Alto Adige. Un patrimonio vitivinicolo di inestimabile valore. La resa è estremamente bassa. Le uuve sono raccolte a mano con la massima cura, garantendo una bella concentrazione di aromi. Dopo la raccolta, manuale e scrupolosa, le uve vengono macerate delicatamente e fermentate sulle bucce in grandi anfore di terracotta. Questo metodo antico permette una lenta e naturale estrazione degli aromi e dei tannini, conferendo al vino una struttura complessa. Successivamente alla fermentazione, poi, il vino affina a lungo, sempre sulle fecce fini, arricchendosi ulteriormente di corpo e carattere. Colore giallo paglierino brillante. Al naso, il vino rivela una complessità olfattiva eccezionale, con note di mela matura, profumi speziati e sentori di salvia. In bocca è voluminoso e succoso, con una texture cremosa e un buon equilibrio tra acidità, frutta e mineralità.

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	Terreno calcareo dell'epoca glaciale, vigneto molto ripido
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Bianco 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Fermentazione delicata su bucce in grandi anfore di terracotta seguita da un lungo affiamento sulle fecce fine
Sensazioni	Vino caratterizzato da un gioco intrigante tra acidità, frutta e complessità. Giallo paglierino, grande complessità olfattiva, presenza di note di mela matura, con profumi speziati e di salvia. Al palato voluminoso, succoso, cremoso 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

customer.service@svinando.com · 011-19467821