



ACQUISTATO IL .....

"Kastelaz Argentum Bonum" Gewürztraminer Alto Adige D~~OC~~ 2016

Affinata 4 anni in bottiglia all'interno di una ex miniera d'argento a 2000m s.l.m.



*Svinando*

Il Gewürztraminer "Kastelaz Argentum Bonum" Alto Adige DOC di Elena Walch è un capolavoro enologico, nato da una selezione rigorosa delle migliori uve provenienti dalla rinomata vigna Kastelaz. Dopo la vinificazione, il vino affina per quattro anni in bottiglia all'interno di un'ex miniera d'argento in Val Ridanna, a 2.000 metri di quota, in condizioni ideali di buio, umidità e temperatura costante. Il risultato è un Gewürztraminer unico, intenso e sorprendentemente longevo. Al naso rivela un bouquet stratificato di frutta disidratata, petali di rosa, spezie ed erbe aromatiche. Al palato è ampio, strutturato e avvolgente, con una freschezza inaspettata che ne esalta l'eleganza. Un vino che racconta il territorio, l'innovazione e la visione di una delle cantine più iconiche dell'Alto Adige.

Elena Walch è un nome che non ha certo bisogno di presentazioni tra gli appassionati di vino italiani (e probabilmente di buona parte del mondo). Elena Walch, infatti, è semplicemente sinonimo di vino di qualità dell'Alto Adige. Azienda a conduzione familiare, Elena Walch è da sempre promotrice di qualità ed innovazione. Architetto di professione, Elena ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, e ha saputo introdurre importanti concetti di modernizzazione nell'azienda di famiglia che oggi è condotta dalle figlie Julia e Karoline. Il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna. E che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità per essere lasciati in eredità alle prossime generazioni. Con circa 60 ettari in produzione, tra cui spiccano i due vigneti VIGNA Castel Ringberg a Caldaro e VIGNA Kastelaz a Tramin, l'azienda di Elena Walch è certamente una delle più interessanti realtà vinicole dell'Alto Adige.

## La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo con parti argillose
<b>Esposizione Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	7500

## Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	100% Gewürztraminer
<b>Gradazione</b>	14.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	14 gradi
<b>Quando Berlo</b>	da invecchiamento
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	Prima della pressatura avviene un contatto sulle bucce di 6 ore. Pressatura soffice, decantazione del mosto in modo statico, tramite l'abbassamento della temperatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°C. Dopo la fermentazione lungo affinamento sui propri lieviti („sur lie“). Affinamento: 4 anni in bottiglia all'interno di una ex miniera d'argento nella Val Ridanna, a 2.000 metri di altitudine, in condizioni di buio totale, umidità al 95% e temperatura costante di 7°C .
<b>Sensazioni</b>	Già il giallo brillante con delle sorprendenti sfumature verdognole lascia presagire un vino maturato in un posto particolare. Al naso una piacevole freschezza aromatiche con sentori di papaya e petali di rose che al palato si evolve in una mineralità voluta. Aromi profondi ed importanti che sono legati insieme e danno la sensazione di una forte complessità ma sono avvolti in una raffinata eleganza. È solo l'inizio di un' evoluzione magica.

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