ACQUISTATO IL .....

"Abtei Muri" Pinot Bianco Alto Adige DOC Riserva 2022 2022

Storia, tradizione e alta qualità

L'Alto Adige è una terra di contrasti, dove il calore mediterraneo si scontra e si incontra con la freschezza delle Alpi. Qui nasce questo interessante Pinot Bianco DOC targato Muri-Gries. Un vino che nasce in una delle zone viticole più vocate del Nord d'Italia e che beneficia di un microclima unico. Le vigne si trovano su terreni calcarei e ghiaiosi che si scaldano durante il giorno, ma che di notte vengono rinfrescati dalle brezze che scendono dalle montagne. Questa escursione termica non è un dettaglio, ma il vero segreto che dona alle uve una complessità e un'eleganza straordinaria. L'Abtei Muri è la più alta espressione del Pinot Bianco, un tributo alla storia e al duro lavoro dei monaci che ne hanno custodito i segreti per generazioni. Il Pinot Bianco ha una personalità eclettica: è un camaleonte che si adatta al suo ambiente e che in Alto Adige tira fuori tutta la sua anima minerale e vibrante, senza perdere quella sua innata rotondità che lo rende così affascinante. Le uve vengono raccolte a mano da vigne ad alta quota e subito pressate delicatamente. La fermentazione si svolge in parte in grandi botti di rovere e in parte in acciaio. L'affinamento, ben 12 mesi, avviene per metà in barrique e per metà in grandi botti di rovere, per poi concludersi in acciaio. Questo lungo riposo gli permette di sviluppare una struttura complessa e un potenziale evolutivo che si sente a ogni sorso. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso emerge un bouquet seducente e stratificato. Note di mela verde e pera si fondono con sentori di frutta a polpa gialla, come l'ananas, e delicate sfumature di mandorla tostata e vaniglia, frutto del suo passaggio in legno. La bocca è avvolta da una freschezza vibrante e da una sapidità persistente. Bianco ricco e avvolgente, ha un corpo pieno che si bilancia bene con un'acidità vivace. Il finale è lungo e minerale. L'Abtei Muri di Cantina Muri-Gries non è un vino per tutti i giorni, ma una vera e propria esperienza.

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 di ghiaia calcarea
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot bianco 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione inizia in acciaio inox e prosegue in legno. Il vino viene poi affinato per il 70% in grandi botti di legno e per il 30% in barrique, dove rimane sui lieviti fini per 16 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso. Al naso aromi di pere mature, spezie eleganti, pepe bianco, sentori floreali, note di mela matura e un lieve accenno di yogurt. In bocca è consistente, con un'acidità fresca e vivace. Ha una struttura elegante. La sua grande mineralità regale un finale fresco 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. 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