



ACQUISTATO IL

"Aristos" Gewürztraminer Alto Adige DOC 2024

2024

Un bianco aromatico altoatesino che mette in scena profumi intensi e personalità audace



Svinando®

Un nome che evoca eccellenza e stile: Aristos, dal greco "il migliore", è l'espressione più raffinata del Gewürztraminer secondo la visione della Cantina Valle Isarco. Coltivato su ripidi pendii soleggiati, tra i 450 e i 650 metri di altitudine, questo bianco nasce da un terroir unico, dove le escursioni termiche e i suoli sabbiosi e porfirici ne esaltano la complessità aromatica. Al naso è un tripudio di profumi: petali di rosa, litchi, spezie orientali e note di frutta tropicale. In bocca regala un sorso pieno, vellutato e avvolgente, sorretto da una piacevole freschezza che ne bilancia l'intensità. Lunga e armoniosa la persistenza, con un finale che lascia un ricordo floreale e speziato. Perfetto con piatti aromatici, formaggi erborinati o cucina asiatica, è un vino che seduce e conquista per eleganza e personalità. Aristos non si limita a raccontare un vitigno: racconta la vetta qualitativa raggiunta da una delle più alte espressioni del Gewürztraminer altoatesino.

La tradizione enologica della Valle Isarco ha origini antichissime, come dimostra il ritrovamento di manufatti destinati alla produzione di vino che risalgono al 500 a.C. I terreni morbidi e ben ventilati, il clima asciutto, le giornate soleggiate tipiche del periodo di maturazione delle uve, e la forte escursione termica tra giorno e notte, rendono la zona particolarmente adatta alla creazione di vini bianchi di grande qualità, ed è in questa direzione che Cantina Cantina Valle Isarco ha orientato la sua produzione. Vini profumati, minerali, eleganti e di grande carattere.

La Vigna

Terreno terreni alluvionali ghiaiosi contenenti diorite, ricchi di scheletro e molto profondi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Gewürztraminer

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Uve raccolte esclusivamente a mano. Dopo un breve tempo di contatto con le bucce, segue la pigiatura delicata. La fermentazione a temperatura controllata e la maturazione per 10 mesi sulle fecce nobili avviene in parte in botti d'acciaio e in parte in botti grandi.

Sensazioni Colore: da verdognolo a giallo. Profumo: elegante, intenso, aromatico con fresco sentore di chiodi di garofano e vaniglia. Sapore: aromatico, robusto, speziato.

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