ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer 2025 2025



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Stellenbosch
Uve	100% Gewürztraminer
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve sono state raccolte a mano nelle prime ore del mattino. All'arrivo in cantina, le uve sono state diraspate e gentilmente pressate. Dopo un ora di contatto con le bucce il vino ha svolto la fermentazione alcolica a temperatura controllata tra 14 e 16°C.
Sensazioni	Aromi vibranti di litchi, di Gommose delizie turche bianche, succo di pera e petali di rosa. Il palato è supportato da sapori fruttati che spaziano dai litchi alle bucce d'arancia, con un tocco di miele sostenuto da una acidità piccante. Un vino da godere ora ma anche da conservare per ulteriori 6 anni.

Aromi esotici intensi

Strano associare il Gewürztraminer ai paesaggi selvaggi del Sudafrica. Solitamente questo vitigno fa venire in mente le vette alpine. Eppure, tra le colline accaldate del Capo Occidentale, c'è un angolo speciale capace di far ricredere anche i più scettici. Siamo a Stellenbosch, la capitale indiscussa del vino sudafricano. Qui sorge la storica cantina Delheim, guidata da generazioni dalla famiglia Sperling. I vigneti si sviluppano sui pendii della Simonsberg Mountain, dove i suoli di granito decomposto regalano una mineralità unica. Il segreto è la brezza marina che soffia dalla vicina False Bay. Questo vento fresco mitiga il calore africano, preservando gli aromi delicati dell'uva. Anche il processo produttivo punta tutto sulla freschezza. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano nelle prime ore del mattino per evitare che il sole scaldi i grappoli. All'arrivo in cantina, si procede con la diraspatura e una pressatura soffice. Il mosto rimane poi a contatto con le bucce per circa un'ora. Questo breve passaggio estrae l'inconfondibile bagaglio aromatico della varietà. La fermentazione alcolica avviene invece in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Nel calice il vino mostra un colore giallo paglierino luminoso. Al naso esplode un bouquet esotico intenso. Si distinguono aromi vibranti di litchi, succo di pera e petali di rosa, arricchiti da un singolare richiamo alle delizie turche, le tipiche gelatine bianche speziate. In bocca è avvolgente. I sapori fruttati spaziano nuovamente dal litchi alle bucce d'arancia, completati da un leggero tocco di miele. A dare una marcia in più interviene un'acidità piccante, capace di bilanciare la naturale morbidezza del sorso. Il finale è pulito, fresco e decisamente persistente. A tavola si sposa benissimo con piatti aromatici. Funziona bene con il pollo al curry tailandese o con i gamberoni alla griglia.

Nel cuore del Sudafrica, dove le maestose montagne di Simonsberg abbracciano la rinomata regione di Stellenbosch, sorge Delheim, un pezzo di storia del vino sudafricano. Delheim crea vini che sono un mix irresistibile di eleganza europea e vibrante carattere locale. La storia di Delheim è legata a doppio filo alla famiglia Sperling, e in particolare al leggendario Spatz Sperling, arrivato qui dalla Germania nel dopoguerra. Con la sua personalità carismatica e la sua visione lungimirante, Spatz non si è limitato a fare il vino, ma ha letteralmente plasmato la cultura del vino a Stellenbosch, co-fondando la prima Wine Route del paese. Oggi, la tenuta è guidata con la stessa passione dai suoi figli, Victor e Nora, che mantengono vivo lo spirito innovativo del padre. Per Delheim, fare vino significa prima di tutto proteggere l'ambiente. Per questo la cantina adotta una filosofia produttiva fortemente orientata alla sostenibilità e alla biodiversità. Non solo riduce l'impatto ambientale, ma cerca di convivere in armonia con la natura. Non a caso gran parte della proprietà è preservata come riserva naturale incontaminata, e in vigna si privilegiano pratiche agricole che rispettano il ciclo vitale del terreno.

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