



ACQUISTATO IL

"Penon" Pinot Grigio Alto Adige DOC 2024

2024



Pinot Grigio di montagna

Siamo a Cortaccia, Kurtatsch, nella parte meridionale dell'Alto Adige. Qui la viticoltura non è un lavoro per tutti, ma una sfida verticale contro le leggi della gravità. Il Penon prende il nome dall'omonima frazione montana arroccata su un altopiano spettacolare, dove le vigne crescono letteralmente all'ombra di imponenti pareti rocciose calcaree. Storicamente queste zone alpine erano considerate troppo estreme per la vite. Secoli di tenacia contadina hanno però dimostrato il contrario, trasformando questi ripidi terrazzamenti in veri e propri cru. La montagna qui fa un regalo unico al vigneto. Di giorno le rocce accumulano il calore del sole, mentre di notte i venti freddi che scendono dalle vette creano una grande escursione termica. Questo sbalzo termico blocca la degradazione degli acidi e fissa i profumi nella buccia dell'uva. Le vigne in questo caso si trovano a un'altitudine compresa tra i 500 e i 700 metri sul livello del mare, proprio sui terreni calcarei e ricchi di argilla di Penon. La fermentazione si svolge a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Successivamente, il vino affina per diversi mesi sui propri lieviti fini prima di essere imbottigliato. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso e luminoso, arricchito da caldi riflessi dorati. Avvicinando il naso, l'impatto olfattivo è un'esplosione stratificata di mela, pesca matura e pera, subito seguita da una netta nota minerale che ricorda la pietra bagnata e da un accenno di fieno alpino. In bocca l'ingresso è dritto, succoso e di grande personalità. C'è una bellissima cremosità che avvolge il palato, bilanciata però da una freschezza vibrante che dà un gran ritmo al sorso. Il finale è pulito, lunghissimo e lascia in bocca un ricordo sapido e agrumato davvero piacevole.

Nel cuore dell'Alto Adige, dove i contrasti alpini incontrano la mitezza del clima mediterraneo, sorge la Cantina Kurtatsch. Stiamo parlando di una realtà cooperativa storica che racchiude in sé la voce, la fatica e la passione di ben 190 famiglie di viticoltori. Ognuna di queste famiglie coltiva piccoli appezzamenti di terreno come se fossero giardini di casa, tramandando di generazione in generazione un legame viscerale con la propria terra. La filosofia produttiva della cantina si fonda su un concetto tanto semplice quanto rigoroso: il vino perfetto nasce solo nel posto giusto. Per Kurtatsch questo non è uno slogan, ma una vera e propria missione quotidiana guidata dal principio della zonazione. In un territorio caratterizzato da differenze altimetriche impressionanti, ogni singolo vitigno viene piantato esclusivamente lì dove può trovare il suo habitat ideale. Si passa così, nel giro di pochissimi chilometri, dai vigneti di fondovalle baciati dal sole ai filari più estremi, che si arrampicano con pendenze vertiginose fino a raggiungere i 900 metri di altitudine. A guidare questa imponente orchestra del vino c'è un team di giovani professionisti appassionati, capaci di unire l'antica sapienza artigianale a una visione moderna e dinamica. Tra le scelte distintive dell'azienda spicca un impegno concreto e costante verso la sostenibilità e il rispetto della biodiversità in vigna. Il lavoro tra i filari è quasi interamente manuale, una necessità dettata dalle pendenze del terreno, ma anche una scelta deliberata per garantire l'integrità assoluta di ogni singolo grappolo prima dell'arrivo in cantina. Qui invece lo stile enologico mira alla massima pulizia e precisione, per proteggere il corredo aromatico primario dell'uva, facendo in modo

La Vigna

Terreno Terreni limosi, sabbiosi e ghiaiosi, ricchi di dolomite

Esposizione Sud Est, sud-ovest

Allevamento guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Grigio 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2-6 anni

Abbinamento Piatti a base di pesce, Piatti Vegetariani

Vinificazione Le uve provengono dai vigneti di Penone, una delle zone più fresche e vocate dell'Alto Adige per la coltivazione del Pinot Grigio. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate delicatamente e fermentano a temperatura controllata in acciaio inox per preservare freschezza e precisione aromatica. Il vino affina successivamente sulle fecce fini per alcuni mesi, acquisendo maggiore complessità, struttura ed equilibrio senza perdere vivacità e carattere varietale.

Sensazioni Pinot Grigio elegante e territoriale, con profumi di pera Williams, mela gialla, pesca bianca e agrumi, arricchiti da delicate note floreali e minerali. Al palato è pieno e armonioso, sostenuto da una fresca acidità e da una spiccata sapidità che ne esalta la bevibilità. Il sorso è raffinato, dinamico e persistente, con un finale pulito e piacevolmente minerale che richiama i vigneti d'altura da cui proviene.

che il legno o le tecniche di vinificazione non sovrastino mai l'anima originaria del vitigno e del terroir.

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