ACQUISTATO IL .....

Gewurztraminer Trentino DOC 2016

Un soffio aromatico dal Trentino

Resistere ai dolci profumi del Gewurztraminer è già difficile, ma Paolo e Christine Endrici lo rendono quasi impossibile; questo 2016 conferma l?ottimo standard qualitativo già riscontrato negli anni passati. Un vino dalle note di litchi perfettamente espresse e nitide al naso, con una bocca rotonda, piena e ricca di corpo. Una vera prelibatezza a cui proprio non ci sentiamo di dire di no: e tu?

Il traminer aromatico, ?l?oro rosa? delle Valli del Trentino - Alto Adige. Inconfondibile, qui nella versione fresca e delicata di una delle Cantine più antiche del Trentino. Quello della famiglia Endrici (Endrizzi è la forma dialettale) è un nome legato alla produzione di vino di altissima qualità da oltre un secolo. Nel 1885 Francesco e Angelo Endrici si sono insediati nella zona, e agli inizi del Novecento sono stati tra i primi ad affiancare ai vitigni tradizionali, come teroldego e lagrein, le varietà francesi che in futuro sarebbero diventate il punto di riferimento del gusto internazionale in tema di vino, come cabernet sauvignon e merlot. Oggi Paolo Endrici e sua moglie Christine rappresentano la quarta generazione. Accanto alla cantina storica del 1885, situata presso l?antico edificio del Masetto e adibita oggi a bottaia, è stata realizzata di recente quella nuova, che unisce a un?architettura d?avanguardia, perfettamente integrata nell?ambiente, un impatto visivo di grande effetto. Per Paolo e Christine il vino è il risultato di una serie di azioni agricole e creative per le quali è doveroso ridurre al minimo gli elementi estranei alla natura della bacca d?uva. I 55 ettari di vigneto si trovano in località Pian di Castello, Masetto e Kinderleit. Come ai tempi di Francesco e Angelo, i vitigni tradizionali convivono con le varietà internazionali, sul versante sud delle Alpi, dove il clima mediterraneo incontra quello continentale. Il vento che soffia dal Garda e la notevole escursione termica tra giorno e notte costituiscono il mix che dona alle uve di Endrizzi il loro carattere unico: quello che ritroviamo in ogni sorso di questo irresistibile Gewurztraminer.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-ovest, 250-350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Gewurztraminer 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Crostacei, foie gras, cucina etnica, in particolare asiatica
Vinificazione	Vinificazione in bianco con macerazione a freddo del pigiato. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d?acciaio con lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti con batonage per alcuni mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino scarico, si presenta al naso con un?intensa e nitida nota di litchi, che lascia il passo a sfaccettature più floreali. La bocca è ricca di corpo, appagante, con un finale equilibrato caratterizzato da gustosi ritorni aromatici

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