



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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Bianco fermo secco DOC
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	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