ACQUISTATO IL .....

Belvedere Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2013



Qualcosa di veramente nuovo

Una delle IGT che preferiamo è certamente quella dei Vigneti delle Dolomiti; ci piace il nome, ma ancora di più i prodotti che protegge, e questo blend di uve bianche ne è uno splendido esempio. Pinot Bianco e Incrocio Manzoni, a creare un vino leggero e beverino, che quasi stupisce per la longevità; tutto merito del sapiente affinamento. Noi ci siamo divertiti a scoprirlo, adesso tocca a te!

In Vallagarina si fa vino da sempre. E a Marano d?Isera, nelle cantine oggi di proprietà della famiglia De Tarczal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento. Gèza dell?Adami De Tarczal, ammiraglio della Regia Imperial Flotta Austro-Ungarica, ha ricevuto la proprietà in dote dalla Contessa Alberti più di un secolo fa. Da allora, il nome De Tarczal è sinonimo di vino di altissima qualità. I 17 ettari di vigneto si trovano a mezza collina, sul lato destro del fiume Adige. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: moscato giallo, pinot bianco, chardonnay e muller thurgau a bacca bianca; marzemino, schiava, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. Nella cantina, interamente costruita sottoterra, i vini più strutturati affinano in botti di rovere da 50 ettolitri, plasmando vini a cui è difficile resistere: almeno, noi non ci siamo riusciti...

La Vigna

Terreno	Misto impasto con scheletro superficiale
Esposizione	Sud-est, 350-400 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000-5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Bianco 50%, Incrocio Manzoni 50%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Perfetto con antipasti di mare, pesce al vapore o al cartoccio, ottimo anche con asparagi e uova.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, segue un affinamento in legno.
Sensazioni	Fresco nei profumi, con note speziate che ricordano le uve di origine. In bocca è molto rotondo e preciso.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821