



ACQUISTATO IL

Alto Adige Valle Isarco DOC Gewürztraminer Aristos

2016

Straordinario Gewürztraminer



Oggi ti proponiamo lo straordinario Gewürztraminer Aristos di Cantina Produttori Valle Isarco (Eisacktaler Kellerei in tedesco). Un vino di pregio, ottenuto da uve provenienti dai vigneti soleggiati ed attentamente selezionati nel cuore della Valle Isarco, sottoposti a continui e severi controlli di qualità. Il risultato: un vino elegante e intenso, dall'aroma inconfondibile di litchy, ananas e papaya. Molto morbido, per gli amanti dei vini ricchi e succulenti. Ti basta questa presentazione?

Cantina Produttori Valle Isarco è stata fondata nel 1961 a Chiusa in provincia di Bolzano. Nel 1978 ha lasciato la sede storica presso il Maso Reinthalerhof per trasferirsi nei nuovi locali aziendali, a cui si è aggiunto nel 2005 un nuovo stabilimento produttivo. La tradizione enologica della Valle Isarco ha origini antichissime, come dimostra il ritrovamento di manufatti destinati alla produzione di vino che risalgono al 500 a.C. I terreni morbidi e ben ventilati, il clima asciutto, le giornate soleggiate tipiche del periodo di maturazione delle uve, e la forte escursione termica tra giorno e notte, rendono la zona particolarmente adatta alla creazione di vini bianchi di grande qualità, ed è in questa direzione che la Cantina ha orientato la sua produzione. Vini profumati, minerali, eleganti e di grande carattere. Aristos è la linea di punta della Cantina. I requisiti di eccellenza vengono definiti già in vigna, dove un'attenta selezione delle uve e le rese basse assicurano la massima qualità, che si traduce in vini che sono garanzia di tipicità, grande struttura ed eleganza.

La Vigna	
Terreno	Terreni alluvionali ghiaiosi contenenti diorite, ricchi di scheletro e molto profondi
Esposizione	Sudest, 550-650 m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	7.500
Il Vino	
Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gewürztraminer 100%
Gradazione	14,5
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	1 anno
Abbinamento	Crostacei, formaggi piccanti e pietanze gratinate.
Vinificazione	Pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica, 7 mesi di maturazione sulle fecce nobili
Sensazioni	Super concentrato, giallo oro intenso, molto morbido, per amanti dei vini ricchi e succulenti. Aromatico, litchy e ananas, papaya al naso

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