ACQUISTATO IL .....

"Fallwind" Sauvignon Alto Adige DOC 2024 2024

Minerale, rinfrescante ed equilibrato

Fallwind è il nome del vento di caduta che caratterizza tutta la zona di coltivazione della Cantina San Michele Appiano. È un elemento fondamentale che dona ai vini straordinarie caratteristiche aromatiche, di freschezza e di grande longevità. In questo caso si tratta di un Sauvignon, Alto Adige DOC, vero e proprio cavallo di battaglia della cantina di San Michele Appiano. A partire dagli anni 80, il Sauvignon, grazie ai suoi aromi intensi e marcati, è diventato uno dei vitigni più rappresentativi della regione. Qui i terreni pietrosi e calcarei ed il vento fresco, il Fallwind appunto, favoriscono la crescita di uve vivaci ed espressive. Nel calice si presenta di un bel colore giallo chiaro brillante con leggeri riflessi verdi. Al naso stupisce per i profumi di ananas, sambuco, uva spina e miele, mentre in bocca è piacevolmente minerale, rinfrescante ed equilibrato. Buono fin da subito, questo bianco di montagna può evolvere tranquillamente in cantina per altri 4 o 5 anni. E' il vino sudtirolese da asparagi per antonomasia. Perfetto con piatti leggeri della cucina asiatica e con il sushi.

Circa 2milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

La Vigna

Terreno	ghiaiosi a contenuto calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	fermentazione e affinamento sui lieviti in contenitori d'acciaio fino alla fine di febbraio.
Sensazioni	A partire dagli anni 80, questo vitigno dagli aromi intensi e marcati, è stato introdotto in modo esteso nell'Oltradige. I terreni pietrosi e calcarei ed il vento fresco di caduta, Fallwind, favoriscono la crescita di un Sauvignon vivace ed espressivo. Freschezza e delicata mineralità fanno del Sauvignon Fallwind un bianco di stile. Alla vista: giallo chiaro brillante con leggeri riflessi verdi. Al naso: profumi di ananas, sambuco, uva spina e miele. Al palato: minerale, rinfrescante ed equilibrato.

© 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