ACQUISTATO IL .....

"Aristos" Sauvignon Alto Adige DOC 2020

Un vino che regala soddisfazioni

I sommelier descrivono il profumo del Sauvignon, quando è ben fatto, come vegetale ed erbaceo. Qualcuno arriva a riconoscervi la foglia del pomodoro e qualcuno, invece, descrive il suo particolare profumo pungente come "pipì di gatto". Quale sia il descrittore usato, quello che è certo è che questo vitigno non lascia mai del tutto indifferenti. Specie quando, come in questo Aristos di Cantina Valle Isarco, l'uva è valorizzata al meglio grazie a una sapiente tecnica di vinificazione in cantina. Ne deriva un vino di grande piacevolezza, aromatico ma non stucchevole, che nel bicchiere affascina con il suo colore giallo paglierino con freschissime sfumature verdoline. Al naso è ampio e profondo allo stesso tempo. Con note di erbee spontanee, che ricordano la montagna, come mughetto e ortica, per poi chiudersi con un tocco freschissimo di agrumi. In bocca è piacevolmente morbido, ben equilibrato grazie a un'acidità presente ma non eccessivamente insistente. Un vino lungo, persistente e di grande soddisfazione.

La Cantina Valle Isarco è un'importante realtà cooperativa dell'Alto Adige. Fondata nel 1962 da 24 soci viticoltori, oggi può contare sulla collaborazione di circa 130 soci, per un totale di 150 ettari vitati. La Valle Isarco è un territorio affascinante, con altitudini che vanno da un minimo di 350 fino anche a 950 metri. La produzione è incentrata sui vini bianchi, caratterizzati da grande eleganza, mineralità e freschezza, divenuti punto di riferimento per gli appassionati di tutto il mondo. I vini della Cantina Valle Isarco sono tra i migliori rappresentanti del territorio: possiedono intensità, spessore, carattere ed eleganza.

La Vigna

Terreno	Terreni alluvionali con sedimenti porfirici, caldi, fertili e molto profondi.
Esposizione	Sud, 450 - 500m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 5-6 anni da oggi
Abbinamento	Asparagi
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	Profumo: nota erbacea molto intensa, aromatico, con sentore di ortica e uva spina; sapore: fresca acidità, intenso, pieno.

© 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