



ACQUISTATO IL .....

Black Knight Sylvaner Ice Wine

2020

## Il vino dolce che viene dal ghiaccio



### La Vigna

- Terreno** Sabbioso Calcareo
- Esposizione** Nord Est 500m s.l.m.
- Allevamento** Spalliera
- Densità imp.** 2000 per ettaro

### Il Vino

- Tipologia** Bianco Fermo Dolce
- Provenienza** Germania
- Uve** Sylvaner

**Gradazione** 9%

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** 2 anni

**Abbinamento** Formaggi Pasticceria

**Vinificazione** Questo vino è ottenuto dalla fermentazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale, quando la temperatura scende sotto i -8 °C. Per la loro produzione vengono utilizzate uve a bacca bianca come il Riesling ed il Vidal, tipica delle produzioni canadesi, ma anche Chardonnay, Chenin Blanc, e Gewurztraminer. Si usano anche uve a bacca rossa come il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Merlot ed il Pinot Nero. La congelazione degli acini favorisce la concentrazione degli zuccheri, degli acidi e delle sostanze aromatiche. La vendemmia deve essere svolta il più velocemente possibile in modo da evitare lo scongelamento dell'uva. L'elevata concentrazione degli zuccheri, generalmente compresa fra 180 e 320 grammi per litro, fa sì che la fermentazione del mosto sia molto lenta e possa durare anche alcuni mesi.

**Sensazioni** Estremamente dolci, intensi ed eleganti, gli icewine inebriano con il loro spettro aromatico che va da note di miele all'albicocca, da note citriche ed esotiche a quelle minerali, di vaniglia e di pane appena sfornato. La dolcezza è

controbilanciata da un'acidità spiccata: il sorso risulta così profondo e freschissimo.

Per gli appassionati di vini dolci, gli Icewine, ossia i vini di ghiaccio, rappresentano un punto di riferimento assoluto. Estremamente dolci, intensi ed eleganti, soddisfano anche i palati più esigenti. E' il caso di questo Black Knight, ottenuto dalla lavorazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale, di uve Sylvaner. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo carico. Al naso note di miele, frutta disidratata e albicocca caramellata. Il bouquet, particolarmente complesso in questo caso, si completa con ricordi di vaniglia e caramello che derivano dal sapiente uso del legno in fase di maturazione. In bocca è dolce, concentrato e soprattutto infinitamente lungo. Un meraviglioso vino da meditazione o da abbinare a dolci dal sapore intenso.

La storia della cantina Kitzer risale addirittura al 1736. Oggi è gestita, con passione e competenza, da Hans-Friedrich Kitzer con l'aiuto dei suoi tre figli. La cantina si trova a Badenheim, un incantevole villaggio che si trova nella parte occidentale di Rheinhessen. Qui, i diversi suoli permettono la coltivazione di un'ampia varietà di viti da cui provengono ottimi vini, soprattutto bianchi, dallo stile inconfondibile. In cantina, l'esperienza di Hans-Friedrich e dei suoi figli permettono di lavorare uve e mosti con tecniche delicate, rispettando le caratteristiche delle singole varietà.