ACQUISTATO IL .....

"Iustus" Gewürztraminer Alto Adige DOC 2024 2024

Il Gewürztraminer di San Paolo

Immagina un vigneto speciale, con piante di età media attorno ai 30 anni. Immagina che si trovi in un luogo incantato, come la collina che circonda il borgo vinicolo di San Paolo, dove un'antica chiesa veglia sulla sanità delle uve con grazia e solennità. Immagina tutto questo e poi stappa una bottiglia di Justina di Kellerei St. Pauls, Gewürztraminer in purezza. Scoprirai che quello che stavi immaginando non è un sogno, ma pura realtà. La vinificazione è lenta, con una fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e una successiva maturazione sui propri lieviti. Il risultato è un bel bianco dal colore vivo e vivace. Un bouquet di profumi che affascina e ricorda i petali di rosa, i litchi e il mango maturo, con note speziate di noce moscata. In bocca è fresco e vivace, con un corpo pieno ed elegante.

In St. Pauls, si legge chiaramente nella home page del loro sito, la salvaguardia del territorio non è un semplice lavoro ma una vera e propria missione. Ma non solo. Si legge anche "Condividiamo la gioia di vivere. Da generazioni, per le generazioni". Cosa altro aggiungere? Quando la gioia di vivere e il rispetto per la natura sono messi al centro di tutto, i buoni risultati non mancano mai. Anche Kellerei St. Pauls è un esempio di buona cooperazione altoatesina. Fondata nel 1907, attualmente riunisce circa 200 soci che lavorano con passione i propri vigneti, spesso a mano, e conferiscono in cantina le loro uve migliori. In totale i vigneti che fanno capo a St. Pauls sono circa 185 ettari, suddivisi nelle aree più vocate della valle che circonda il paese di San Paolo/Appiano. Oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno che dall'Alto Adige raggiungono i mercati del mondo, per la felicità di tanti appassionati. La produzione è fatta soprattutto di vini bianchi, secchi e aromatici.

La Vigna

Terreno	"Vigneti ubicati a media altitudine intorno alla chiesa di St. Justina; terreni calcarei ed argillosi "
Esposizione	Sud - est, 450-550m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gewürztraminer 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Come aperitivo
Vinificazione	Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e maturazione sui lieviti fini
Sensazioni	Fragranza caratteristica di petali di rose, litchi e mango maturo unite con nota speziata di noce moscata. Al palato sorprende questo Gewürztraminer con una freschezza vivace e il suo corpo pieno ed elegante

© 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