



ACQUISTATO IL

"Feurstein" Gewurtztraminer Vigneti delle Dolomiti IGT 2020

Profumi di montagna



Svinando

Feurstein è un bel Gewürtztraminer in purezza. Uno dei vitigni più amati dell'Alto Adige, in una versione di grande eleganza e finezza, proposta qui da Tenuta Baron Longo. Le uve provengono da vigneti che si trovano tra Egna e Montagna. La vendemmia è manuale e precede fermentazione e vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Segue una fase di maturazione sui propri lieviti, sempre in acciaio, per un periodo di circa 6 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino carico. Al naso rivela un bouquet molto intenso con note di fiori bianchi e frutti tropicali che si fondono a ricordi di vaniglia e miele. In bocca è morbido e armonico, dotato di una buona freschezza e una spiccata sapidità. Si abbina bene con piatti dal sapore piacevolmente speziato ma è perfetto anche per essere proposto come elegante aperitivo.

Un'azienda ricca di storia e di antiche nobili tradizioni. Tenuta Baron Longo si trova in Alto Adige, e per la precisione Egna, in provincia di Bolzano. Il castello di Villa, situato nella omonima località, e il Palais Longo a Egna, che risale addirittura al XVIII secolo, sono due elementi fondamentali della proprietà. Il castello, in particolare, è un edificio di grande suggestione. Si erge, infatti, su una collina a forma conica interamente ricoperta da una vigna disposta in cerchi concentrici. Entrambi gli edifici, comunque, per la loro unicità e storicità sono sotto tutela dei beni culturali fin dal 1949. Oggi la cantina è gestita da Anton von Longo-Liebenstein, appartenente all'ultima generazione della famiglia. La tenuta dispone di oltre 15 ettari di superficie coltivabile e per produrre i propri vini utilizza esclusivamente le uve provenienti dai propri vigneti. Anton von Longo-Liebenstein è membro dell'Associazione dei Liberi Vignaioli dell'Alto Adige e della FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Quelli di Baron Longo sono vini naturali che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gewurtztraminer 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La fermentazione e la vinificazione avvengono per 6 mesi sui lieviti in botti di acciaio inox ad una temp di 20 gradi centigradi
Sensazioni	Vino di colorazione giallo paglierino, con note esotiche e floreali, caratterizzato da molteplici sentori speziati.

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