



ACQUISTATO IL

"Gschleier" Alte Reben Vernatsch Alto Adige DOC 2022 2022

La Schiava che incanta



La Vigna

Terreno „Gschleier“ è sicuramente una delle zone di viticoltura altoatesine più rinomate. Infatti le nostre vigne vantano un'età tra gli 80 e 110 anni, una unicità nella viticoltura altoatesina. Le vigne si trovano ad un'altezza di 450 m s.l.m., su terreni di conformazione calcarea, argillosa e ghiaiosa. La posizione e l'esposizione del pendio garantiscono un'insolazione ottimale che fa nascere un vino pieno, con un grande potenziale d'invecchiamento.

Esposizione

Sud

Allevamento

pergola

Densità imp.

4200

Il Vino

Tipologia

Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza

Alto Adige

Uve

Schiava 100%

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto incantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (15-20 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento per 9 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni

Schiava unica nel suo genere, elegante, corposa e con tannini fruttati accompagnati da una sapidità meravigliosa. Vino con un potenziale d'invecchiamento eccezionale. Per le sue caratteristiche questo vino si abbina semplicemente alla „buona cucina“.

Si scrive Vernatsch, si legge Schiava. Il versatile vitigno, usato in purezza, per produrre questo interessante vino della Cantina Giran. Come da tradizione da queste parti, la vendemmia si svolge manualmente e le uve, giunte a perfetto stato di maturazione, vengono poste in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Segue diraspatura e fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox, con una lunga macerazione che regala al vino finito molto colore e un tannino bello evidente. L'affinamento finale avviene invece in vasche di cemento. Il Vernatsch è lo storico vitigno di Cornaiano. Dà vita a vini morbidi ed eleganti, con profumi che ricordano la viola e la mandorla. Decisamente un vino versatile, ideale a tutto pasto.

Il 23 deve essere un numero fortunato. Almeno dalle parti dell'Alto Adige. Sì, perché nel 1923 è nata la Cantina Giran e a fondarla, guarda caso, furono proprio 23 viticoltori. Cabala a parte, la cantina ha come sede uno storico maso del XVI. Dietro a queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina, oggi si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei vini. Ne è passata di acqua sotto ai ponti. E di vini in quelle cantine. Oggi i viticoltori coinvolti nel progetto di Giran sono 200, distribuiti su un'area coltivata a vigneto di circa 220 ettari. Vigne nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, tutte lavorate con grande dedizione. L'enologo responsabile della creazione dei vini è Gerhard Kofler, che cura personalmente i contatti con i vignaioli, fornendo la propria consulenza nelle fasi più delicate della stagione. Il risultato è qui da provare. Vini di qualità elevatissima, suddivisi in tre distinte linee: Le Selezioni, I Vigneti e I Classici.