



ACQUISTATO IL

Gewürztraminer "Sanct Valentin" Alto Adige DOC 2021 2021

Bouquet intenso e complesso



Svinando

Il suo nome non è certo uno dei più facili da pronunciare. Ma una volta nel bicchiere, e dopo aver goduto di un paio di sorsi, tutti si trovano in perfetta confidenza con questo nobile vitigno di origine nordica. Stiamo ovviamente parlando del Gewürztraminer, una delle varietà più amate globalmente ma che qui, in Alto Adige, nei vigneti che si arrampicano sulle pendici delle montagne, dimostra di avere una marcia in più. Il Gewürztraminer Sanct Valentin, in particolare, uno dei vini più conosciuti della cantina cooperativa di San Michele Appiano, si caratterizza per il suo bouquet intenso e complesso, ricco di profumi ed aromi fruttati e speziati. Frutto di una vendemmia manuale delle uve, raccolte verso la metà di settembre. La lavorazione ha inizio con una leggera macerazione e con una successiva pressatura soffice. La fermentazione e l'affinamento avvengono in tini d'acciaio. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo oro, con un bouquet ampio che richiama la rosa e i frutti esotici. Potente e complesso, con un leggero residuo zuccherino, si abbina perfettamente a piatti speziati e formaggi erborinati. Per un abbinamento del territorio, invece, questo bianco va provato con i ravioli al "Kloasn" (farina di pere), con formaggio grigio.

Circa 2milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

La Vigna	
Terreno	ghiaiosi calcareo-argillosi
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Gewürztraminer
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione delle uve con successiva pressatura soffice. Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.
Sensazioni	Giallo oro con ampio bouquet di profumi di rosa, frutti esotici. Spezie orientale. Potente, complesso, leggero residuo zuccherino

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