ACQUISTATO IL .....

Grauvernatsch Bergwerk DOC 2022 2022



Rinfrescante e ben bilanciato

Grauvernatsch è il nome tedesco del vitigno Schiava grigia che fa parte della famiglia di uve tipiche della regione Alto Adige, anche se originarie della Slavonia, in Croazia. Per alcuni il suo nome potrebbe richiamare proprio il suo paese di origine. Per altri, invece, il nome schiava deriva dalla consuetudine di coltivare queste uve appoggiate a filari fin dall'antichità, a differenza di quanto avveniva normalmente con le altre viti coltivate con il classico alberello. La Schiava grigia ha dalla sua una certa rusticità e una buona capacità di adattamento a vari tipi di ambiente. Uva caratterizzata da una elevata produttività e da una maturazione precoce, dà vita a vini caratterizzati da un colore rubino intenso. Proprio come questo Grauvernatsch Bergwerk DOC di St Quirinus che nel bicchiere rivela anche un bouquet piacevolmente fruttato e un buon corpo. Piuttosto elegante, ha un'acidità rinfrescante e ben bilanciata da un'aroma di ciliegie, frutti di bosco e mandorle amare. E' il rosso perfetto anche per un abbinamento con secondi piatti a base di pesce. Per gli amanti della cucina tipica tirolese, questo vino è perfetto per accompagnare speck e affettati.

Già secoli fa i monaci del monastero bavarese di Tegernsee coltivavano vino a Pianizza di Sopra, frazione di Caldaro sulla strada del vino. Le vigne di quella zona, infatti, fornivano il vino di cui i benedettini avevano bisogno per sé, e per i numerosi visitatori di alto rango. San Quirino, il patrono del monastero, dà oggi il nome all'azienda vitivinicola della famiglia Sinn. Azienda biologica e biodinamica, a San Quirino sono convinti che anche un solo grappolo d'uva possa raccontare la sua crescita e la sua maturazione. Sulla natura del suolo, sulla vita animale nella vigna, sul vento e sulle condizioni meteorologiche. E sono altresì convinti che queste informazioni passino poi nel vino prodotto. Per questo in vigna, e in cantina, si opera nel massimo rispetto dell'ambiente e delicatamente. Dove è possibile quindi si lavora a mano, così da avere un contatto diretto con le viti. In cantina, per esempio, si lavora sfruttando la gravità, e rinunciando per quanto possibile all'utilizzo di pompe. I metodi tradizionali, però, si abbinano anche a tecnologie innovative e moderne. Tutto fatto al solo scopo di valorizzare il ricco patrimonio naturale dell'azienda.

La Vigna

Terreno	Porfido, roccioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	schiava grigia 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in botte d´acciaio a 20-24 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento nella botte d'acciaio.
Sensazioni	Colore rubino intesnso, corpo elegante con aciditá fresca ed armonica e con un aroma di ciliegie, frutti di bosco e mandorle amare.

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