ACQUISTATO IL .....

"Quirinus" Metodo Classico Brut



Buono e salutare per l’ambiente

Quando un vino non solo è buono ma è anche salutare per l'ambiente in cui viene prodotto, il piacere che si prova nel berlo è semplicemente doppio. Come nel caso di questo Quirinus Metodo Classico Brut. Nasce, infatti, da un assemblaggio di Aromera al 40% con Johanniter e Bronner al 30%. Uve non certo comuni ma che hanno la particolarità di essere naturalmente resistenti alle principali malattie della vite. Rappresentano quindi la nuova frontiera della viticoltura sostenibile. Sono varietà, infatti, che in campagna non richiedono trattamenti. Dopo la raccolta e la produzione dei vini base, viene creata la cuvée e si procede con la classica maturazione in bottiglia. Occorrono non meno di 36 mesi, ossia tre anni, per raggiungere la giusta complessità. Solo a quel punto si procede con la sboccatura e il dosaggio finale. Il risultato è uno spumante piacevolmente secco, con un colore giallo paglierino intenso e un pérlage finissimo e persistente. Se al naso è la frutta fresca e prevalere, in bocca si scopre uno spumante piacevolmente fresco, con un'aciditá ben integrata e una aroma di agrumi canditi, frutta secca e pasticceria. Ottimo con i piatti saporiti della cucina asiatica, questo spumante altoatesino sa accompagnare con piacere un pranzo o una cena tutta a base di pesce. Da provare con i crudi di mare.

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	calcareo con inserti di porfido, sassoso e sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	aromera 40%, johanniter 30%, bronner 30%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura, chiarificazione e successiva fermentazione del mosto in botte d´acciaio a 18 gradi C. Tiraggio, seconda fermentazione in bottiglia e sboccatura dopo 36 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Giallo paglierino intense, un perlage finissimo e persistente, aciditá incisive ed un aroma maturo di agrumi canditi, frutta secca e Pasticceria.

© 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