



ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Graf Alto Adige DOC 2021

2021

## L'autoctono dell'Alto Adige con fama internazionale



Non puoi pensare all'Alto Adige senza immaginare a un fresco calice di Traminer Aromatico, o meglio di Gewürztraminer, con il suo corredo inconfondibile di petali di rosa, litchi, chiodi di garofano e frutti tropicali. Vitigno autoctono dell'Alto Adige con fama internazionale, il Traminer Aromatico di Cantina Merano gode a pieno del particolare microclima delle vigne da cui proviene e dell'attenta riduzione della resa. Vigneti tra Lagundo, Tirolo, Labers e Lana, tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, con piante che hanno un'età media tra i 10 e i 15 anni. In cantina la lavorazione inizia con una fase di macerazione a freddo della durata di 12 ore, a cui segue la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, in piccoli serbatoi in acciaio Inox e una maturazione sui lieviti di 6 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore vivace paglierino, con riflessi muschiati. Il bouquet, ampio e avvolgente, richiama i fiori, con note di rose, menta e melissa. In bocca, invece, è armoniosamente fresco, con una bella morbidezza e un aroma ben equilibrato. C'è chi lo ama come aperitivo e chi invece apprezza la sua naturale morbidezza per contrastare ricette piacevolmente speziate come quelle tipiche della cucina asiatica. Per i più goduriosi, però, l'abbinamento giusto è senza dubbio quello con i crostacei.

A volte bastano pochi numeri per capire tutto. Nel caso di Cantina Merano, sede operativa a Marlengo, sulle colline che guardano alla città, i numeri sono semplici. Tra 300 e 900, i metri di altezza a cui si trovano i vigneti per godere di perfette esposizioni e di quella benefica escursione termica che ogni buon appassionato di vino ricerca come il sacro Graal. Oltre 1940, le ore di sole annue di cui beneficiano i vigneti da queste parti. E 16, le varietà di uva presenti nei vigneti, da cui si ottengono il 60% di vini rossi (di qualità) e il 40% di bianchi. Di queste varietà, 3 sono autoctone della regione e danno vita a vini dal carattere inconfondibile. Complessivamente la produzione della cantina è di 1,3 milioni di bottiglie all'anno. Il segreto? Il duro lavoro manuale, così in vigneto come in cantina, per garantire una lavorazione attenta e delicata a ogni varietà di uva. In cantina, in particolare, tradizione e innovazione si fondono con competenza, lungimiranza e attenzione. La filosofia che guida ogni scelta è quella del "Less is more", poiché il carattere dell'uva deve essere ancora riconoscibile nel calice di vino.

|                       |                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Terreno</b>        | leggeri, permeabili, d'origine morenica, porosi derivanti e sabbiosi, alta percentuale di ghiaia in collina                                                                                                                 |
| <b>Esposizione</b>    | Sud Ovest                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Allevamento</b>    | Spalliera con potatura guyot                                                                                                                                                                                                |
| <b>Densità imp.</b>   | 700                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Tipologia</b>      | Vino bianco fermo                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Provenienza</b>    | Alto Adige                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Uve</b>            | Traminer Aromatico                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Gradazione</b>     | 12% vol                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Temp. Servizio</b> | 14 gradi                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Quando Berlo</b>   | da invecchiamento                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menu di pesce                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Vinificazione</b>  | Macerazione a freddo per 12 ore. La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in piccoli serbatoi vinari in inox. Segue la maturazione sui lieviti per 6 mesi.                                               |
| <b>Sensazioni</b>     | Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. Il bouquet è fiorito con note di rose, menta e melissa. Il sapore è armoniosamente fresco, con morbidezza ed aroma ben equilibrato, retrogusto persistente. |

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