ACQUISTATO IL .....

Grüner Veltliner Alto Adige DOC 2020 2020



Dal cuore dell'Europa

Ma quanto è affascinante bere un vino di cui si ha addirittura difficoltà a pronunciare il nome? E in questo caso le difficoltà sono oggettive. Il Grüner Veltliner, infatti, non è certo uno dei soliti vitigni internazionali che siamo soliti vedere in commercio. Di origine austiaca, il Veltliner è ormai certo che derivi da un incrocio casuale (e fortuito) tra Traminer e St. Georgenrebe del Burgenland. La parola Grüner, in particolare, indica la varietà "verde" del vitigno che è oggi l'unica presente nelle aree più calde della Valle Isarco. Quello proposto qui da Manni Nössing è una versione decisamente tipica. Alto Adige DOC, questo bianco nasce da una lavorazione in purezza di uve vendemmiate a mano e accuratamente selezionate. La quasi totalità della massa, circa il 95%, viene lavorata in acciaio, mentre una piccola parte matura in botti di rovere acquisendo una maggiore complessità. Ne deriva un vino piacevolmente aromatico e agrumato, con un bouquet complesso che richiama le erbe officinali e le spezie. Molto equilibrato, questo bianco fresco è perfetto fin dall'aperitivo. Ottimo con i classici salumi di montagna, ha il giusto carattere per accompagnarsi anche con carni bianche o pesci saporiti.

Manni Nössing è un viticoltore idealista e caparbio. La sua famiglia è proprietaria di un maso chiamato "Hoandlhof", posizionato magnificamente su una collina che sovrasta la città di Bressanone. Vignaiolo orgogliosamente indipendente, Manni Nössing ha impiantato il suo vigneto nel 1999, puntando da subito a mettersi in evidenza per carattere, stile indipendente e una spiccata identità. Soprannominato "il ribelle", nel 2003 ha lanciato il suo primo Kerner, aggiudicandosi subito importanti riconoscimenti dalla critica enologica più severa. Oggi la sua azienda può contare su una superficie vitata di circa sei ettari, coltivati a Sylvaner, Riesling, Veltliner, Müller Thurgau, oltre (ovviamente) al suo celebre Kerner, ormai conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Molto leggeri, sabbiosi e con una grande parte di granito
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gruner Veltliner 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	95% in acciaio per 7 - 8 mesi e il resto in botti di rovere
Sensazioni	Aromatico, agrumato, bouquet complesso di erbe aromatiche e spezie ma molto equilibrato.

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