



ACQUISTATO IL

"Sass Rigais" Müller Thurgau Alto Adige 2020

2020

Carattere inconfondibile



Partiamo dalla dichiarazione che lo stesso viticoltore fa di sé e dei suoi vini: "Da viti autoctone, in una posizione straordinaria, nascono vini bianchi dal carattere inconfondibile". Poche righe per sintetizzare il profondo legame che deve esistere tra una terra, i suoi vitigni e i prodotti che vi si ottengono. In questo caso, in particolare, in bottiglia si trova il più amato dei bianchi di montagna, il Müller Thurgau. Fresco e profumato, tra i più rappresentativi vitigni dell'Alto Adige. Oggi il "Müller" occupa tutte le posizioni più elevate della regione. E dei 196 ettari totali, il 40% si trova in Valle Isarco. Vinificato in purezza, in questo caso Manni divide la massa in due parti. La prima, che rappresenta circa il 95% del totale, viene lavorata in acciaio per preservare tutto il buono del varietale. La parte restante, quindi circa il 5%, viene invece fatta maturare in botte di rovere per aggiungere complessità al vino finito. Nasce così un affascinante bianco di montagna, riccamente fruttato e floreale. Aromatico e caratterizzato da un corpo medio che lo rende super versatile. Perfetto come aperitivo, questo bianco accompagna magnificamente piatti a base di pesce o formaggi non eccessivamente stagionati.

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 Argilloso, abbastanza leggero ma poco sabbioso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 7000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Alto Adige

Uve muller thurgau

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione 95 % in acciaio per 7-8 mesi. La parte restante in botte di rovere

Sensazioni Fruttato, floreale, di medio corpo

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