



ACQUISTATO IL

"Büchsenöffner" Cuvée VDT Bianco 2023

2023

L'estate nel bicchiere



Svinando

Il suo nome, per un italiano medio, è impronunciabile. Ma diventa tutto più semplice se si conosce la traduzione. Büchsenöffner, infatti, vuol dire semplicemente apriscatole o apribottiglie... Più semplice di così. Nello specifico si tratta di una Cuvée VDT, prodotta dall'azienda Pitzner, da 90% Moscato Giallo e 10% Pinot Grigio. Uve provenienti da Cardano, dove i vigneti si trovano a circa 330 metri sul livello del mare. Vigneti di un grande fascino, in parte allevati a pergola, parte a Guyot e parte ad Alberello. Viti vecchie fino a 45 anni, capaci di produrre grappoli di grande qualità e concentrazione. Qui la vendemmia ha inizio a metà settembre. Gli acini interi vengono sottoposti a delicata pressatura, seguiti da 12 ore di macerazione, sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti acciaio inox. Al termine della trasformazione, il vino resta poi in contatto con i propri lieviti, sottoposto a bâtonnage periodici, fino a febbraio. Colore giallo dorato brillante con riflessi rosati, al naso rivela un profumo fresco e fragrante. Addirittura viene descritto come "l'estate nel bicchiere", grazie a piacevoli note floreali, melone bianco e frutta matura. Poi sottili note di noce moscata e un richiamo di albicocca. In bocca è elegante e saporito, ben bilanciato tra freschezza e morbidezza, con una netta percezione minerale e una nota succosa nel finale. Ottimo come aperitivo, si abbina bene alla cucina asiatica.

Per una volta al polveroso blasone si contrappone un frizzante buon umore. I due eclettici fratelli, Markus & Thomas Puff, conducono nei pressi di Bolzano la loro piccola cantina boutique. Per saperne di più su di loro, e sui loro prodotti, basta pensare che... "nei terreni sottostanti Castel Comedo, poco distante da Bolzano, un tempo si fabbricavano armi per i signorotti locali. Oggi si producono vini dal forte carattere, autentiche bombe di piacere". Questo dicono di sé sul loro sito ed è davvero difficile smentirli. Pitzner Winery può contare su cinque diversi vigneti, posizionati in cinque zone diverse. E la sfida per il dinamico duo di vignaioli altoatesini è ottenere solo il meglio da ogni singola vigna. Ed è così che ogni anno gli appassionati possono godersi complessivamente 35mila bottiglie. Poche? Certamente sì. Ma in compenso sono tutte molto, ma molto buone. "nella cantina di Cardano il poco ma buono è una legge che non si discute. Si apprezza".

La Vigna	
Terreno	Profondo, sabbioso e originato dalla disgregazione di rocce porfiriche
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	90% Moscato Giallo, 10% Pinot Grigio
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: delicata pressatura ad acini interi, 12 ore di macerazione, sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti acciaio inox. Affinamento: Batonnage fino a febbraio con affinamento "sur lies" fino inizio gennaio.
Sensazioni	Colore: Giallo oro intenso e scintillante. Profumo: Il profumo di questa selezione di Traminer aromatico ha una struttura raffinata, con note tropicali ed esotiche di petali di rosa, limetta, lici e arancia. Sapore: Gli aromi fruttati che si ripropongono anche al palato rendono assai gradevole questo Traminer aromatico, secco grazie alla vinificazione classica, complesso, ma anche salato e morbido. Fruttata ed acidula, equilibrato e fragrante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.