



ACQUISTATO IL

"Planties" Weiss IGT 2019

2019

Il futuro del vino è già qua



Planties bianco, in tedesco "weiss", è un vino molto particolare. Particolare soprattutto per il fatto che è prodotto a partire da tre varietà di uva insolite. Il suo taglio, infatti, è composto da Aromera al 40% con Johanniter e Bronner al 30%. Se non avete mai sentito nominare queste varietà, non preoccupatevi. Non sono certamente tre uve molto comuni. Ma rappresentano la nuova frontiera della viticoltura sostenibile. Si tratta, infatti, di tre varietà naturalmente resistenti a malattie e che, come tale, in campagna non richiedono trattamenti. Un sogno per chi è particolarmente attento alla propria salute ma soprattutto alla salubrità dell'ambiente. E non a caso nel giro di pochi anni queste varietà stanno diventando sempre più comuni. In cantina la lavorazione è semplice ma accurata, con un rigoroso controllo delle temperature di fermentazione e una fase di affinamento sulle proprie fecce fini e batonage per aumentare la complessità del prodotto finito. Colore giallo paglierino chiaro, Questo bianco di montagna ha profumi fini ed espressivi. In bocca rivela un corpo morbido e piacevole, con una naturale acidità che ben bilancia la nota di frutta fresca, con mela matura, pesca, noce moscata e perfino un tocco di frutta esotica. Godibile fin dall'aperitivo, questo bianco è ideale con piatti vegetariani o con una gustosa mozzarella di bufala DOP.

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	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	7000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	aromera 40%, johanniter 30%, bronner 30%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura, chiarificazione e successiva fermentazione del mosto in botte d'acciaio a 18 gradi C, batonage e affinamento nella botte d'acciaio.
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro, corpo morbido e piacevole con acidità delicata e con un aroma fruttato di mela matura, pesca, noce moscata e un tocco di frutta esotica.

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