



ACQUISTATO IL

"Trittenheimer" Riesling Kabinett Trocken 2020

2020

Fine acidità



Se il nome del vino e della cantina sembra uno scioglilingua... una volta nel bicchiere questo bianco tedesco va dritto al punto. Se siamo alla ricerca di un Riesling di qualità, questa bottiglia non deve certo sfuggirci. Secondo la complessa classificazione tedesca, si tratta di un Kabinett Riesling, stimolante al palato grazie alla sua fine acidità, ben bilanciata dalla ricchezza del frutto e dalla nota minerale che non passa certamente inosservata. Stiamo parlando, sia chiaro, di un vino proveniente dalla regione più vocata per la produzione di uve Riesling, la Mosella. Trittenheimer, di Bischöfliche Weingüter Trier, è prodotto con uve raccolte, a mano, su uno dei pendii ripidi migliori e più conosciuti della Mosella centrale, caratterizzato da un terreno ricco di ardesia grigia e ciottoli. La raccolta è selettiva, ed è seguita da una lavorazione estremamente delicata delle uve che prevede la fermentazione in acciaio inossidabile e un lungo contatto sulle fecce fini, almeno fino al mese di marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Bischöfliche Weingüter Trier si trova nella regione tedesca della Mosella. Le sue origini sono antichissime. Risalgono addirittura al 1772, anno in cui l'arcivescovo Wenceslaus di Sassonia creò il Bischöfliche Priesterseminar, che ancora a oggi costituisce un importante centro di formazione religioso della Diocesi di Treviri. La storia "moderna" della cantina risale invece al 1966, grazie alla fusione di diverse realtà, Bischöfliches Konvikt, Bischöfliches Priestersemi e Hohe Domkirche. Oggi Bischöfliche Weingüter Trier possiede appezzamenti di straordinario valore e propone una gamma di vini di alta qualità, realizzati secondo le più antiche tradizioni locali. Vigneti ripidi e non meccanizzabili e una moderna cantina di trasformazione, attrezzata con vasche d'acciaio inox per le vinificazioni e con circa un migliaio di botti per gli affinamenti, sono gli elementi che la caratterizzano.

La Vigna

Terreno Scistoso, calcareo con un po' di sabbia arenaria

Esposizione Sud

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Germania

Uve Riesling

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte e vinificate a temperatura controllata in vasche di acciaio, dopo la filtrazione riposano ancora in acciaio e poi in vetro.

Sensazioni bocca di media consistenza, finale che sostiene il frutto ed in cui la mineralità continua a vibrare

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