ACQUISTATO IL .....

"Clongian" Gewürztraminer Trentino DOC 2019 2019

Aromi nitidi e concentrati

Clongiàn è un Gewürztraminer, uno dei vitigni più amati da appassionati ed esperti per il carattere piacevolmente aromatico che lo contraddistingue. In questo caso si tratta, per altro, di viti coltivate in alta montagna, dalla maturazione lenta e graduale. La vigna Clongiàn, infatti, si trova a Faver, Altavalle, a circa 630 metri sul livello del mare. Ci troviamo nella parte orientale di un anfiteatro, a mezza montagna sul crinale meridionale del monte Avvoltoio. Questa vigna gode di un microclima unico e di un'Illuminazione diretta dalle prime luci dell'alba, fino a tarda sera. La raccolta, chiaramente manuale, ha inizio nella terza decade di settembre. Le uve vengono subito pressate in maniera soffice in atmosfera inerte. Il mosto ottenuto viene decantato e avviato a fermentazione in serbatoi d'acciaio inox. Al termine di questa fase, il vino affina sulle proprie fecce per un periodo di circa 8 mesi prima dell'imbottigliamento. Seguono altri 6 mesi di riposo in bottiglia, prima della commercializzazione. Giallo paglierino carico, questo bianco di montagna ha aromi nitidi e concentrati. Richiama gli agrumi, come il mandarino e la scorza di limone, la frutta tropicale, e in particolare i litchi e la guava, ma anche la rosa e il dragoncello. Buono già oggi, questo bianco ha buone potenzialità di invecchiamento. Con il tempo acquisisce maggiore complessità, senza per questo perdere in frutto. Vino fresco e piacevole da stappare in più di un'occasione, sulla tavola si sposa bene a primi piatti saporiti, preferibilmente di pesce, o risotti e paste ripiene.

Corvée è un progetto vitivinicolo che parla della Val di Cembra, valorizzando le specificità di uve ricche di carattere, coltivate con fatica, strappando terreno alla montagna, con terrazzamenti sostenuti da muri a secco. Pochi soci, quattro per la precisione, tanta dedizione e un'idea comune, quella di realizzare grandi vini di montagna. Per farlo, in cantina (e prima ancora in vigna) si uniscono le conoscenze della tradizione alle più moderne tecniche di vinificazione. Il tutto per valorizzare al meglio quello che la natura è in grado di donare. Müller-Thurgau, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling renano, Pinot nero, Lagrein, Schiava sono le varietà coltivate, ognuna a una diversa altezza. Nascono così le linee dei vini "strutturati di rilievo", tra i 400 e i 500 metri, le bollicine d'altura, i Trento Doc, tra i 500 e i 600 metri e gli "eleganti di alta quota", tra i 600 e i 700 metri.

La Vigna

Terreno	Franco-sabbioso con buona dotazione di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot semplice unilaterale e pergola
Densità imp.	6250

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Gewurztraminer
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa, invecchiamento in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Sapore nitido e concentrato, presenta aromi di agrumi, frutti tropicali, di rosa e dragoncello e che il tempo in bottiglia trasforma in profumi di spezie esotiche, sostenute da note di spesca bianca e albicocca.

© 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