



ACQUISTATO IL

"Quirinus" Metodo Classico Brut

Buono e salutare per l'ambiente



Quando un vino non solo è buono ma è anche salutare per l'ambiente in cui viene prodotto, il piacere che si prova nel berlo è semplicemente doppio. Come nel caso di questo Quirinus Metodo Classico Brut. Nasce, infatti, da un assemblaggio di Aromera al 40% con Johanniter e Bronner al 30%. Uve non certo comuni ma che hanno la particolarità di essere naturalmente resistenti alle principali malattie della vite. Rappresentano quindi la nuova frontiera della viticoltura sostenibile. Sono varietà, infatti, che in campagna non richiedono trattamenti. Dopo la raccolta e la produzione dei vini base, viene creata la cuvée e si procede con la classica maturazione in bottiglia. Occorrono non meno di 36 mesi, ossia tre anni, per raggiungere la giusta complessità. Solo a quel punto si procede con la sboccatura e il dosaggio finale. Il risultato è uno spumante piacevolmente secco, con un colore giallo paglierino intenso e un perlage finissimo e persistente. Se al naso è la frutta fresca e prevalere, in bocca si scopre uno spumante piacevolmente fresco, con un'acidità ben integrata e una aroma di agrumi canditi, frutta secca e pasticceria. Ottimo con i piatti saporiti della cucina asiatica, questo spumante altoatesino sa accompagnare con piacere un pranzo o una cena tutta a base di pesce. Da provare con i crudi di mare.

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 cordone speronato

Densità imp. 7000

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOC

Provenienza Alto Adige

Uve aromera 40%, johanniter 30%, bronner 30%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Diraspatura, pigiatura, chiarificazione e successiva fermentazione del mosto in botte d'acciaio a 18 gradi C. Tiraggio, seconda fermentazione in bottiglia e sboccatura dopo 36 mesi di affinamento in bottiglia.

Sensazioni Giallo paglierino intenso, un perlage finissimo e persistente, acidità incisive ed un aroma maturo di agrumi canditi, frutta secca e Pasticceria.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821