



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Roadshow dei Vini dell'Alto Adige

Seminari di degustazione
alla scoperta delle eccellenze vitivinicole dell'Alto Adige

I Vini dell'Alto Adige in tour

PAG.	CITTÀ
7	Milano
13	Genova
19	Firenze
25	Bologna
31	Ferrara
37	Roma
43	Napoli
49	Palermo

A nome del Consorzio Vini Alto Adige siamo lieti di dare il via al Roadshow 2020, un vero e proprio tour dell'Alto Adige del vino che toccherà otto delle principali città italiane, apprezzate e conosciute nel mondo per l'estrema varietà e ricchezza del patrimonio gastronomico del nostro Paese. Questa iniziativa rappresenta per il Consorzio una delle risposte che abbiamo cercato di offrire in questi mesi, mossi dall'intento di voler dialogare con tutti coloro che, con professionalità e impegno stanno cercando di diffondere, comunicare e promuovere il meglio del made in Italy.

L'Alto Adige ha una vocazione naturale e millenaria a produrre vini che incarnano la ricchezza di sfaccettature del nostro paesaggio, combinando qualità, creatività e affidabilità. Un territorio che oggi ancor più di ieri intende creare una connessione profonda con il resto d'Italia mettendo a disposizione il suo patrimonio enologico al fine di esaltare quell'unicità di sapori, profumi, contaminazioni montane e sentori mediterranei di cui l'Italia è massima espressione nel mondo.

Questa iniziativa intende quindi presentare a professionisti, stampa e operatori del settore la versatilità, abbinabilità e varietà che contraddistingue la produ-

zione enologica altoatesina, frutto di una costante ricerca qualitativa ma soprattutto risultato di un importante lavoro di squadra reso possibile da una comunità coesa, composta da persone che con passione e impegno contribuiscono a rendere grande quest'area vitivinicola. Vignaioli indipendenti, cooperative e tenute ma anche piccole strutture a conduzione familiare. Tutte insieme, ma lasciando a ciascuno la propria impronta, perseguono l'obiettivo dichiarato di proteggere il nostro patrimonio naturalistico, salvaguardare il territorio inteso come patrimonio comune guardando al futuro in un'ottica di sostenibilità ambientale per le future generazioni. Il risultato sono vini le cui note incarnano questi valori che rappresentano la firma stilistica del marchio "Vini Alto Adige". Vini che abbiamo il piacere di condividere insieme durante questo itinerario enologico, realizzato nel nome della qualità, quella stessa qualità che come un file rouge caratterizza tutte le grandi produzioni italiane di cui il nostro bellissimo Paese è un testimonial d'eccezione.

Eduard Bernhart

Direttore del Consorzio Vini Alto Adige

L'ALTO ADIGE IN SINTESI

Superficie vitata:

5.500 ettari
(di cui 5.400 classificati DOC)

Superficie totale:

740.000 ettari
(7.400 km²)

Superficie del territorio che si trova
sotto i 1.000 metri di quota:

14 %

Superficie vitata classificata DOC:

98 %

Ettoltri di vino prodotti in media ogni anno:

330.000 ettoltri

Bottiglie di vino prodotte nel 2019:

40.000.000

Di queste il 70% proviene dalle cantine produttori gestite in forma cooperativa, il 25% dalle tenute, e il restante 5% dalle aziende dei "Vignaioli indipendenti dell'Alto Adige".

Vini bianchi:

62 % della produzione

Vini rossi:

38 % della produzione

Percentuale della produzione dell'Alto Adige
sulla produzione vinicola italiana:

1 %

1/3

Un terzo dei vini altoatesini
è destinato all'esportazione.

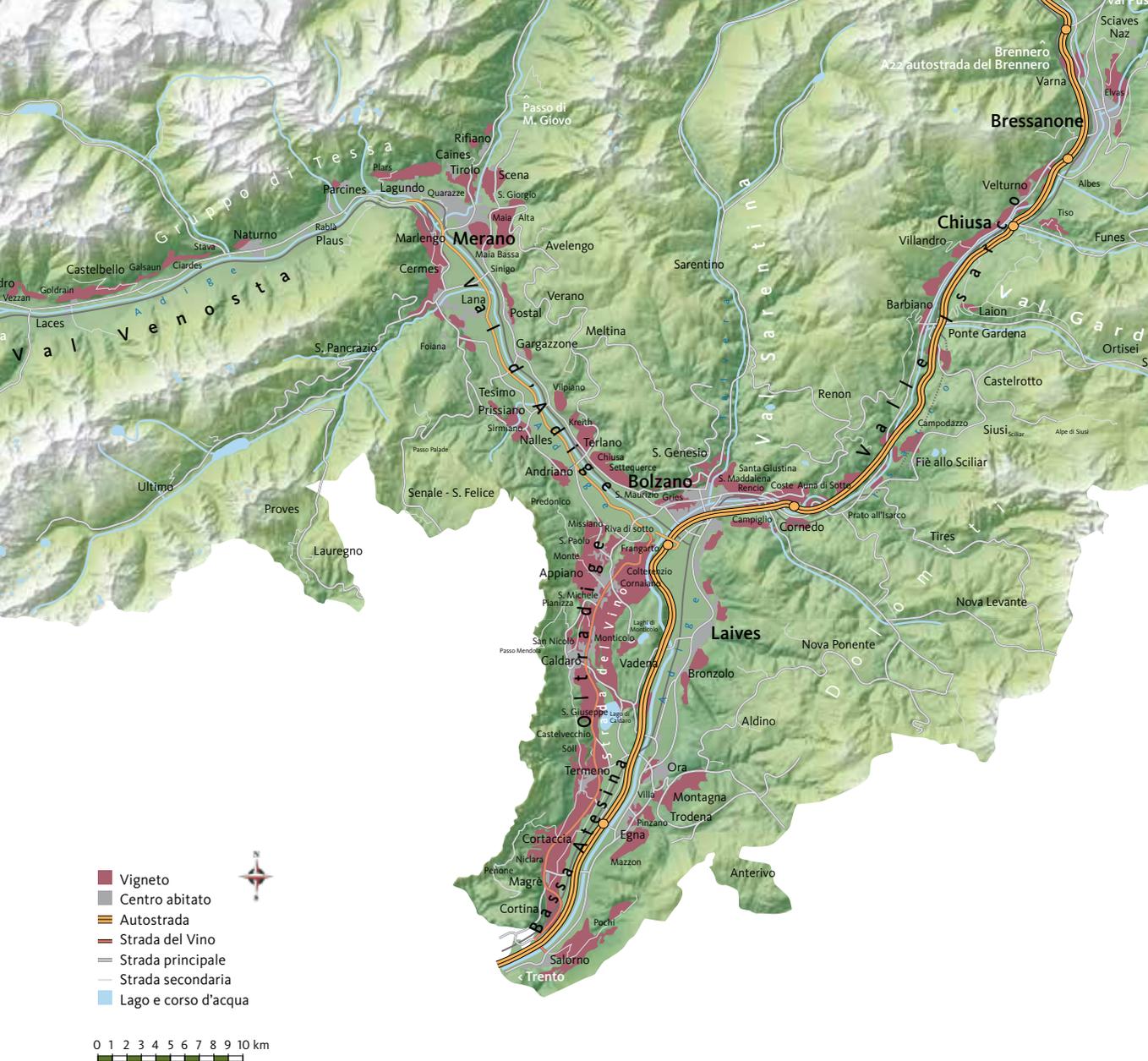
Abitanti:

530.000

In Alto Adige vivono 530.000 abitanti
(2/3 di lingua tedesca, 1/4 di lingua italiana,
e una piccola percentuale di lingua ladina
nelle valli dolomitiche).

Cantine presenti
nel territorio:

218



Milano, 15/9/2020

Primo seminario di degustazione: ore 14.30 - 16.00

Secondo seminario di degustazione: ore 17.00 - 18.30

Location: NH Collection President

VINI IN DEGUSTAZIONE:

- Alto Adige Kerner Luxs 2019**
Weingut Niklas
- Alto Adige Pinot Bianco Riserva Passion 2017**
Cantina San Paolo
- Alto Adige Pinot Grigio Unterebner 2018**
Cantina Tramin
- Alto Adige Pinot Grigio Sanct Valentin 2016**
Cantina Produttori San Michele Appiano
- Alto Adige Sauvignon Andrius 2018**
Cantina Andriano
- Alto Adige Chardonnay Riserva Freienfeld 2017**
Cantina Kurtatsch
- Alto Adige Gewürztraminer Flora 2018**
Cantina Girlan
- Alto Adige Santa Maddalena Classico 2018**
Wassererhof
- Alto Adige Pinot Nero Riserva 2016**
Az. Agr. Stroblhof
- Alto Adige Gewürztraminer Lafóa 2015**
Colterenzio

1 Alto Adige Kerner Luxs 2019

Weingut Niklas

Vitigno: 100% Kerner

Zona di produzione: Caldaro, Oltradige

Vinificazione: fermentazione a temperature basse in acciaio, 6 mesi di affinamento sui lieviti.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,3 g/l

Residuo zuccherino: 0,9 g/l

Abbinabilità: perfetto come aperitivo, con antipasti, insalate, piatti di pesce e con piatti asiatici.

Temperatura di servizio: 11 - 13 °C

2 Alto Adige Pinot Bianco Riserva Passion 2017

Cantina San Paolo

Vitigno: Pinot Bianco

Zona di produzione: Appiano Monte

Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,7 g/l

Residuo zuccherino: 2,0 g/l

Abbinabilità: vitigno importante altoatesino che nella sua variante classica accompagna tutti i piatti altoatesini - dall'aperitivo agli antipasti - in questa versione molto più concentrato e stratificato e può quindi accompagnare anche piatti di carne e altri secondi piatti della cucina moderna.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

3 Alto Adige Pinot Grigio Unterebner 2018

Cantina Tramin

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Sella (frazione di Termeno)

Vinificazione: affinamento in botti grandi di legno (30 - 40 hl) e in piccola parte in tonneau, sempre a contatto con i lieviti fino a fine agosto. Dopo l'imbottigliamento, il vino è lasciato in bottiglia per un minimo di 3 mesi per un'ulteriore maturazione, portando il periodo di affinamento complessivo ad un minimo di 14 mesi.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino: 3,1 g/l

Abbinabilità: primi piatti leggeri, piatti di pesce e carni bianche leggermente speziate; perfetto con tutti i cibi affumicati di pesce e di carne e con le verdure grigliate.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

4 Alto Adige Pinot Grigio Sanct Valentin 2016

Cantina Produttori San Michele Appiano

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Appiano

Vinificazione: fermentazione malolattica e affinamento sui lieviti in barrique. L'assemblaggio avviene dopo quasi un anno, cui fa seguito un ulteriore affinamento di 6 mesi in acciaio.

Alcool: 15,0 vol %

Acidità totale: 5,3 g/l

Residuo zuccherino: 2,3 g/l

Abbinabilità: piatti di pesce, ma anche di carne rossa, risotto al pesto di erbe.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

5 Alto Adige Sauvignon Andrius 2018

Cantina Andriano

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Alto Adige

Vinificazione: maturazione sui lieviti per 6 mesi, in parte in fusti d'acciaio inox (70%) e in parte in botti di legno grandi (30%).

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,5 g/l

Residuo zuccherino: 2,3 g/l

Abbinabilità: antipasti leggeri, formaggio fresco, verdura.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

6 Alto Adige Chardonnay Riserva Freienfeld 2017

Cantina Kurtatsch

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: 300 - 500 m s.l.m., sud-est, in pendenza, terreni sabbiosi e ghiaiosi, ricchi di dolomite

Vinificazione: fermentazione in barrique francesi tostate biondo medio con successivo affinamento (incl. bâtonnage) per 12 mesi senza fermentazione malolattica. Successivamente maturazione sulle fecce fini per 6 mesi in grandi botti di rovere, almeno altri 6 mesi affinamento in bottiglia.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,7 g/l

Residuo zuccherino: 1,9 g/l

Abbinabilità: piatti importanti di pesce, carne bianca.

Temperatura di servizio: 14 °C

7 Alto Adige Gewürztraminer Flora 2018

Cantina Girlan

Vitigno: Gewürztraminer

Zona di produzione: Cornaiano e Cortaccia

Vinificazione: la vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox senza fermentazione malolattica per 8 mesi.

Alcool: 15,0 vol %

Acidità totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino: 5,1 g/l

Abbinabilità: in abbinamento alla cucina orientale, crostacei, formaggi saporiti, ma anche dolci come lo strudel.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

8 Alto Adige Santa Maddalena Classico 2018

Wassererhof

Vitigno: 95% Schiava, 5% Lagrein

Zona di produzione: Costa di Sotto (frazione di Bolzano)

Vinificazione: macerazione a freddo, 2 settimane di fermentazione sulle bucce von metodo bâtonnage, affinamento in acciaio su lieviti fini.

Alcool: 13,0 vol %

Acidità totale: 5,2 g/l

Residuo zuccherino: 2,0 g/l

Abbinabilità: con antipasti, pesce e carne.

Temperatura di servizio: 13 - 15 °C

9 Alto Adige Pinot Nero Riserva 2016

Az. Agr. Stroblhof

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Stroblhof, località Pigeno - Appiano

Vinificazione: vendemmia dal 28 settembre al 5 ottobre. Macerazione e fermentazione in tini di rovere per 22 giorni con tre rimontaggi al giorno nella prima settimana. Affinamento in barriques francesi, 25% nuove, il resto di secondo e terzo passaggio, per 12 mesi. Poi stagionamento per 6 mesi in botti di rovere da 30 hl prima dell'imbottigliamento. Dodici mesi di affinamento in bottiglia. Messa in vendita a settembre 2019.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,7 g/l

Residuo zuccherino: 0,5 g/l

Abbinabilità: piatti di pasta, carne e selvaggina, pesce alla griglia.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

10 Alto Adige Gewürztraminer Lafóa 2015

Colterenzio

Vitigno: 100% Gewürztraminer

Zona di produzione: Alto Adige

Vinificazione: breve macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione a 18 °C in acciaio. Affinamento per 12 mesi sui lieviti e successiva maturazione per 6 mesi in bottiglia.

Alcool: 15,0 vol %

Acidità totale: 4,98 g/l

Residuo zuccherino: 8,9 g/l

Abbinabilità: indicato come aperitivo e ideale con il pesce grigliato, i crostacei, formaggi erborinati e piatti della cucina asiatica.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Genova, 17/9/2020

Primo seminario di degustazione: ore 14.30 - 16.00

Secondo seminario di degustazione: ore 17.00 - 18.30

Location: NH Collection Genova Marina

VINI IN DEGUSTAZIONE:

- 1 **Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos 2019**
Cantina Valle Isarco
- 2 **Alto Adige Pinot Bianco Anna 2018**
Tenuta Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof
- 3 **Alto Adige Chardonnay Flora 2018**
Cantina Giralan
- 4 **Alto Adige Pinot Grigio Riserva Giatl 2017**
Peter Zemmer
- 5 **Alto Adige Sauvignon Praesulis 2019**
Gump Hof - Markus Prackwieser
- 6 **Alto Adige Sauvignon Oberberg 2017**
Tenuta Kornell di Florian Brigl
- 7 **Alto Adige Gewürztraminer Vigna Kastelaz 2018**
Elena Walch
- 8 **Alto Adige Schiava Sonntaler Alte Reben 2019**
Cantina Kurtatsch
- 9 **Alto Adige Pinot Nero 2016**
Maso Thaler
- 10 **Alto Adige Gewürztraminer Lunare 2006**
Cantina Terlano

1 Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos 2019

Cantina Valle Isarco

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Valle Isarco

Vinificazione: pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica, 7 mesi di maturazione sulle fecce nobili.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 7,1 g/l

Residuo zuccherino: 2,4 g/l

Abbinabilità: antipasti leggeri, speck, piatti a base di uova o funghi, pesce d'acqua dolce e frutti di mare, risotti alle erbe; ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

2 Alto Adige Pinot Bianco Anna 2018

Tenuta Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof

Vitigno: Pinot Bianco

Zona di produzione: Magrè e Cortaccia

Vinificazione: dopo una fermentazione a temperatura controllata, il 50% matura per sette mesi sui primi lieviti in rovere grande, con regolare bâtonnage. Il restante 50% fermenta in cisterne d'acciaio dove viene lasciato affinare, sempre per sette mesi, sui lieviti fini.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,1 g/l

Residuo zuccherino: 1,5 g/l

Abbinabilità: aperitivo, pasta, risotti, pesce, pollame.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

3 Alto Adige Chardonnay Flora 2018

Cantina Giralan

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Cornaiano

Vinificazione: la vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la pigiatura soffice a grappolo intero avviene la sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. La fermentazione avviene in botti di rovere francese da 12 e 15 hl con successiva fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti fini in botte dura 12 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,2 g/l

Residuo zuccherino: 0,6 g/l

Abbinabilità: pesce, primi piatti importanti, risotti, carne bianca, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

4 Alto Adige Pinot Grigio Riserva Giatl 2017

Peter Zemmer

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Cortina s.S.d.V. in Bassa Atesina

Vinificazione: fermentazione per 12 mesi in botti di rovere francese.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 5,3 g/l

Residuo zuccherino: 1,0 g/l

Abbinabilità: antipasti, secondi di pesce, verdure e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

5 Alto Adige Sauvignon Praesulis 2019

Gump Hof - Markus Prackwieser

Vitigno: 100% Sauvignon

Zona di produzione: Alto Adige - Valle Isarco - Fiè allo Sciliar

Vinificazione: breve macerazione seguita da pressatura delicata e fermentazione in serbatoio d'acciaio e 1/3 in botte (tonneau); maturazione per 8 mesi sulle fecce fini in serbatoio d'acciaio e 1/3 in botte (tonneau).

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,8 g/l

Residuo zuccherino: 1,8 g/l

Abbinabilità: in primavera, un abbinamento interessante di questo vino è con gli asparagi bianchi lessi su salsa bolzanina, o anche con asparagi verdi al vapore. Altrimenti, carpaccio di tonno, salmone affumicato o scampi crudi. Una combinazione tipicamente altoatesina è quella coi canederli di ortica, con la trota al vapore su verdura mista o con formaggio di capra non stagionato.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

6 Alto Adige Sauvignon Oberberg 2017

Tenuta Kornell di Florian Brigl

Vitigno: Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Appiano Monte - Oltradige

Vinificazione: fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,3 g/l

Residuo zuccherino: 1,5 g/l

Abbinabilità: molluschi, crostacei, carni bianchi, pesce grigliato.

Temperatura di servizio: 14 °C

7 Alto Adige Gewürztraminer Vigna Kastelaz 2018

Elena Walch

Vitigno: 100% Gewürztraminer

Zona di produzione: Alto Adige

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18 °C. Dopo la fermentazione lungo affinamento sui propri lieviti ("sur lie").

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 5,4 g/l

Residuo zuccherino: 8,3 g/l

Abbinabilità: molluschi, scampi e aragoste, piatti della cucina orientale e formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 11 - 13 °C

8 Alto Adige Schiava Sonntaler Alte Reben 2019

Cantina Kurtatsch

Vitigno: Schiava

Zona di produzione: 300 - 400 m s.l.m., est, vigneti ripidi e in pendenza, terreni rossi sabbiosi e argillosi con dolomite, porfido e minerali argillosi

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata del mosto in fusti d'acciaio inox, fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di rovere.

Alcool: 13,0 vol %

Acidità totale: 4,4 g/l

Residuo zuccherino: 1,9 g/l

Abbinabilità: salumi e formaggi etc., carne bianca.

Temperatura di servizio: 12 °C

9 Alto Adige Pinot Nero 2016

Maso Thaler

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Gleno / Montagna (BZ), 630 - 680 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione in legno grande e tonneau. Affinamento in barriques per ca. 12 mesi, affinamento in acciaio per ulteriori 6 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 15 - 20 mesi.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 4,9 g/l

Residuo zuccherino: 1,8 g/l

Abbinabilità: formaggi, carni bianche ed anche alcuni tipi di pesce.

Temperatura di servizio: 18 °C

10 Alto Adige Gewürztraminer Lunare 2006

Cantina Terlano

Vitigno: 100% Gewürztraminer

Zona di produzione: Alto Adige

Vinificazione: fermentazione per 50% in recipienti d'acciaio inossidabile e 50% in botti di rovere (tonneauux 500 l); maturazione su lievito per dieci mesi; imbottigliamento agosto 2007.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 4,5 g/l

Residuo zuccherino: 5,0 g/l

Abbinabilità: piatti asiatici nelle tipiche combinazioni agrodolci, con scorfano o pesce spada alla griglia, o anche con supreme di piccione arrostate in rosa.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

Firenze, 23/9/2020

Primo seminario di degustazione: ore 14.30 - 16.00

Secondo seminario di degustazione: ore 17.00 - 18.30

Location: La Menagere

VINI IN DEGUSTAZIONE:

- 1 **Alto Adige Pinot Bianco Kristallberg 2018**
Elena Walch
- 2 **Alto Adige Pinot Grigio Punggl 2018**
Nals Margreid
- 3 **Alto Adige Sauvignon Platt & Pignat 2019**
Mayr Josephus Maso Unterganzner
- 4 **Alto Adige Valle Isarco Kerner 2019**
Manni Nössing
- 5 **Alto Adige Gewürztraminer Frauenrigl 2018**
Peter Zemmer
- 6 **Alto Adige Chardonnay Riserva 2018**
Cantina Bolzano
- 7 **Alto Adige Chardonnay Löwengang 2010**
Alois Lageder
- 8 **Alto Adige Lago di Caldaro Classico Superiore Quintessenz 2018**
Cantina Kaltern
- 9 **Alto Adige Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano 2016**
Tenuta J. Hofstätter
- 10 **Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2017**
Cantina Tramin

1 Alto Adige Pinot Bianco Kristallberg 2018

Elena Walch

Vitigno: 100% Pinot Bianco

Zona di produzione: Alto Adige

Vinificazione: fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata di circa 20 °C. 15% del mosto fermenta e matura in barrique francesi per 5 mesi.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,8 g/l

Residuo zuccherino: 3,4 g/l

Abbinabilità: piatti ricchi di sapore, carni bianche, pollame e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 13 - 15 °C

2 Alto Adige Pinot Grigio Punggl 2018

Nals Margreid

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Punggl, 220 - 250 m s.l.m.

Vinificazione: sette mesi in botte grande

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,8 g/l

Residuo zuccherino: 2,6 g/l

Abbinabilità: dolmades e souvlaki.

Temperatura di servizio: 10 °C

3 Alto Adige Sauvignon Platt & Pignat 2019

Mayr Josephus Maso Unterganzner

Vitigno: Sauvignon Bianco

Zona di produzione: Bolzano - Campiglio

Vinificazione: macerazione a freddo tra le 5 e le 6 ore; chiarifica del mosto attraverso la sedimentazione, successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata di 20 °C.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,2 g/l

Residuo zuccherino: 1,2 g/l

Abbinabilità: aperitivo, pesce, primi piatti, asparagi.

Temperatura di servizio: 8 °C

4 Alto Adige Valle Isarco Kerner 2019

Manni Nössing

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Valle Isarco - Bressanone - loc. Kranebitt

Vinificazione: acciaio

Alcool: 13,0 vol %

Acidità totale: 7,6 g/l

Residuo zuccherino: 3,8 g/l

Abbinabilità: soprattutto per scampi, gamberi, pesce crudo in genere, tartare di tonno.

Temperatura di servizio: 14 - 15 °C

5 Alto Adige Gewürztraminer Frauenrigl 2018

Peter Zemmer

Vitigno: Gewürztraminer

Zona di produzione: Cortina s.S.d.V. in Bassa Atesina

Vinificazione: fermentazione per 10 mesi in botti di rovere francese.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 4,9 g/l

Residuo zuccherino: 1,7 g/l

Abbinabilità: con antipasti saporiti come insaccati ed affettati, pesce e crostacei alla griglia o fritti, carni bianche, formaggi e cucina asiatica.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

6 Alto Adige Chardonnay Riserva 2018

Cantina Bolzano

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Renon

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica e affinamento in barrique e tonneau, ulteriore maturazione in bottiglia.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 6,2 g/l

Residuo zuccherino: 1,7 g/l

Abbinabilità: pesce al forno, crostacei, carni bianche e pollame.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

7 Alto Adige Chardonnay Löwengang 2010

Alois Lageder

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Magrè, vigneti selezionati di Magrè, posti a diverse altitudini (230 - 450 m)

Vinificazione: pigiatura soffice; fermentazione alcolica, maturazione e affinamento sui lieviti in barriques (Tronçais, Vosges, Nevers e Alliers, di cui la metà nuove) per 11 mesi.

Alcool: 13,0 vol %

Acidità totale: 5,3 g/l

Residuo zuccherino: //

Abbinabilità: con pesce, crostacei, carni bianche e pollame.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

8 Alto Adige Lago di Caldaro Classico Superiore Quintessenz 2018

Cantina Kaltern

Vitigno: Schiava

Zona di produzione: Caldaro (Oltradige)

Vinificazione: fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce di 10 giorni a 25 °C, fermentazione malolattica seguita da una maturazione sulle fecce fini per sei mesi in cemento e grandi botti di legno.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 4,8 g/l

Residuo zuccherino: 2,0 g/l

Abbinabilità: piacevole fuori pasto, si accompagna bene agli antipasti ed alle specialità tipiche tirolesi quali speck ed affettati, provatelo sulle carni bianche ed i formaggi freschi di latte vaccino.

Temperatura di servizio: 13 - 15 °C

1 Alto Adige Pinot Bianco Eichhorn 2019

Manincor

Vitigno: Pinot Bianco

Zona di produzione: Terlano

Vinificazione: botte grande

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,6 g/l

Residuo zuccherino: 0,9 g/l

Abbinabilità: piatti di pesce, a crostacei e frutti di mare, a piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

2 Alto Adige Valle Isarco Kerner 2019

Strasserhof

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Alto Adige Valle Isarco

Vinificazione: 100% acciaio

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 7,1 g/l

Residuo zuccherino: 4,1 g/l

Temperatura di servizio: 10 °C

3 Alto Adige Pinot Grigio Klausner 2019

Weinhof Kobler

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Magrè fondovalle, terreno alluvionale sabbioso.

Vinificazione: fermentazione alcolica e maturazione sulle fecce fini in acciaio, senza fermentazione malolattica e stabilizzazione tartarica.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 5,4 g/l

Residuo zuccherino: 1,5 g/l

Abbinabilità: primi locali sostanziosi come canederli al formaggio con burro fuso, Schlutzkrapfen, ma anche certi risotti e pesce alla griglia, saporito.

Temperatura di servizio: 10 °C

4 Alto Adige Sauvignon Blanc Mervin 2018

Cantina Merano

Vitigno: Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Cermes, 450 - 550 m s.l.m.

Vinificazione: macerazione a freddo per 12 ore, cui segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox e di rovere. La maturazione del vino avviene per circa 5 mesi sui lieviti.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,8 g/l

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

5 Alto Adige Valle Isarco Kerner Sabiona 2012

Cantina Valle Isarco

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Valle Isarco

Vinificazione: pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica, 10 mesi di maturazione sulle fecce nobili, successivo affinamento di 1 anno in bottiglia.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 6,7 g/l

Residuo zuccherino: 4,8 g/l

Abbinabilità: antipasti, piatti di pesce, asparagi, risotto alle erbe, piatti a base di uova o funghi, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

6 Alto Adige Terlano Pinot Bianco Vorberg 2011

Cantina Terlano

Vitigno: 100% Pinot Bianco

Zona di produzione: Alto Adige Terlano

Vinificazione: fermentazione lenta a temperatura controllata in botti di rovere grandi (70 e 30 hl). Fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti fini nelle botti di legno tradizionali.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,9 g/l

Residuo zuccherino: 1,2 g/l

Abbinabilità: zuppa di pesce piccante, pepata di cozze o spaghetti allo scoglio.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

7 Alto Adige Chardonnay Burgum Novum Riserva 2016

Castelfeder

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: vigneti selezionati nella Bassa Atesina

Vinificazione: 18 mesi di maturazione in barrique, 6 mesi di affinamento in acciaio e 6 mesi di affinamento in bottiglia. Un affinamento di 3 anni.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Abbinabilità: verdure grigliate, formaggio, pesce, carne bianca.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

8 Alto Adige Pinot Nero 2018

Franz Haas

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Montagna

Vinificazione: la vinificazione delle uve avviene in vasche aperte, nelle quali il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. In seguito il vino matura per un anno in barrique e dopo l'imbottigliamento affina ulteriormente per qualche mese in bottiglia.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,6 g/l

Residuo zuccherino: 0,5 g/l

Abbinabilità: il Pinot Nero si sposa molto bene con piatti di pesce leggeri, arrostiti di selvaggina e carni rosse.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

9 Alto Adige Santa Maddalena Classico Vigna Premstallerhof 2019

Hans Rottensteiner

Vitigno: 93% Schiava, 7% Lagrein

Zona di produzione: Santa Maddalena - Bolzano

Vinificazione: acciaio

Alcool: 13,2 vol %

Acidità totale: 5,0 g/l

Residuo zuccherino: 2,1 g/l

Abbinabilità: primi piatti, carni bianche, pesce intenso.

Temperatura di servizio: 13 - 15 °C

10 Alto Adige Gewürztraminer Auratus 2019

Ritterhof Weingut - Tenuta

Vitigno: Gewürztraminer

Zona di produzione: Termeno

Vinificazione: macerazione a freddo di circa 7 ore prima di passare alla pressatura. La fermentazione a temperatura controllata di 20 °C e l'affinamento su lieviti conferiscono a questo Gewürztraminer le sue note particolari.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,2 g/l

Residuo zuccherino: 6,5 g/l

Abbinabilità: piatti speziati, paté di fegato, cucina asiatica, ricette elaborate di pesce, granchi e aragoste.

Temperatura di servizio: 12 - 13 °C

Ferrara, 29/9/2020

Primo seminario di degustazione: ore 14.30 - 16.00

Secondo seminario di degustazione: ore 17.00 - 18.30

Location: Princess Art Hotel

VINI IN DEGUSTAZIONE:

- 1 **Alto Adige Valle Isarco Kerner Praepositus 2018**
Abbazia di Novacella
- 2 **Alto Adige Valle Isarco Pinot Grigio 2018**
Garlider - Christian Kerschbaumer
- 3 **Alto Adige Terlano Pinot Bianco Riserva Abtei Muri 2017**
Muri-Gries Tenuta/Cantina Convento
- 4 **Alto Adige Sauvignon Quintessenz 2018**
Cantina Kaltern
- 5 **Alto Adige Sauvignon Mantele 2016**
Nals Margreid
- 6 **Alto Adige S. Maddalena Classico Antheos 2019**
Tenuta Waldgries
- 7 **Alto Adige Pinot Nero Exclusiv Riserva 2016**
Weingut Plonerhof
- 8 **Alto Adige Chardonnay Lafóa 2018**
Colterenzio
- 9 **Alto Adige Chardonnay Riserva 2017**
Tenuta Vini Bessererhof Mair Otmar
- 10 **Alto Adige Gewürztraminer Cancenai 2019**
Hans Rottensteiner

1 Alto Adige Valle Isarco Kerner Praepositus 2018

Abbazia di Novacella

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Valle Isarco

Vinificazione: fermentazione e maturazione in acciaio inox.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 6,5 g/l

Residuo zuccherino: 4,0 g/l

Abbinabilità: gnocchi con formaggio di malga ed erbe selvatiche, terrina di fegato d'oca con albicocche marinate, anatra arrostita croccante con salsa all'arancia e polenta grigliata.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

2 Alto Adige Pinot Grigio 2018

Garlider - Christian Kerschbaumer

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Valle Isarco

Vinificazione: fermentazione spontanea, 60% botte rovere, 40% acciaio.

Alcool: 13,3 vol %

Acidità totale: 4,4 g/l

Residuo zuccherino: 3,2 g/l

Temperatura di servizio: 12 °C

3 Alto Adige Terlano Pinot Bianco Riserva Abtei Muri 2017

Muri-Gries Tenuta/Cantina Convento

Vitigno: 100% Pinot Bianco

Zona di produzione: Appiano Monte

Vinificazione: la fermentazione inizia in acciaio inox e prosegue in legno. Il vino viene poi affinato per il 70% in grandi botti di legno e per il 30% in barriques, dove rimane sui lieviti fini per 16 mesi.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,5 g/l

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Abbinabilità: filetto di vitello, polpo alla griglia, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 14 - 16 °C

4 Alto Adige Sauvignon Quintessenz 2018

Cantina Kaltern

Vitigno: Sauvignon

Zona di produzione: Caldaro (Oltradige)

Vinificazione: pigiatura estremamente lenta delle uve intere, fermentazione spontanea del mosto non filtrato in botti di rovere da 500 l e in botti grandi di legno, maturazione in legno per 10 mesi, sulle fecce fini con bâtonnage continuo.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,2 g/l

Residuo zuccherino: 1,5 g/l

Abbinabilità: si accompagna perfettamente ad asparagi, zuppa di cipolle e zuppe di pesce; è ottimo anche come vino da aperitivo.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

5 Alto Adige Sauvignon Mantele 2016

Nals Margreid

Vitigno: Sauvignon

Zona di produzione: Nalles, 300 - 400 m s.l.m.

Vinificazione: 7 mesi in botte grande

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,4 g/l

Residuo zuccherino: 4,1 g/l

Abbinabilità: risotto alla zucca, pasta al pesto.

Temperatura di servizio: 10 °C

6 Alto Adige S. Maddalena Classico Antheos 2019

Tenuta Waldgries

Vitigno: 93% Schiava, 7% Lagrein

Zona di produzione: Santa Maddalena/Bolzano

Vinificazione: grandi botti di legno

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,6 g/l

Residuo zuccherino: 2,0 g/l

Abbinabilità: antipasti mediterranei, secondi piatti a base di coniglio, agnello, selvaggina.

Temperatura di servizio: 15 - 17 °C

7 Alto Adige Pinot Nero Exclusiv Riserva 2016

Weingut Plonerhof

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione: Marlengo (Merano)

Vinificazione: botti di legno medie e piccole

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 5,1 g/l

Residuo zuccherino: 0,5 g/l

Abbinabilità: carni pregiate

Temperatura di servizio: 16 °C

8 Alto Adige Chardonnay Lafóa 2018

Colterenzio

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Alto Adige

Vinificazione: pigiatura soffice del grappolo intero. Fermentazione del mosto in barriques nuove ed usate e parzialmente fermentazione malolattica in legno; segue un periodo di 10 mesi di affinamento sui lieviti fini, accompagnato da regolare bâtonnage. Affinamento in bottiglie per ca. 6 mesi.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,4 g/l

Residuo zuccherino: 5,4 g/l

Abbinabilità: eccezionale accompagnato a primi piatti tipici della cucina italiana, al pesce grigliato ed ai crostacei o a carni bianche.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

9 Alto Adige Chardonnay Riserva 2017

Tenuta Vini Bessererhof Mair Otmar

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Fiè allo Sciliar, 350 - 450 m s.l.m.

Vinificazione: vendemmia a mano; pressatura dopo una piccola macerazione; fermentazione e fermentazione malolattica in tonneau; maturazione sulle fecce per 12 mesi in legno, 10 mesi in acciaio, 3 mesi nella bottiglia.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,7 g/l

Residuo zuccherino: 0,5 g/l

Abbinabilità: primi piatti saporiti; variazioni di pesce; carne bianca.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

10 Alto Adige Gewürztraminer Cancenai 2019

Hans Rottensteiner

Vitigno: 100% Gewürztraminer

Zona di produzione: Termeno

Vinificazione: acciaio

Alcool: 14,9 vol %

Acidità totale: 5,3 g/l

Residuo zuccherino: 5,2 g/l

Abbinabilità: formaggi intensi, stagionati; crostacei alla griglia.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Roma, 30/9/2020

Primo seminario di degustazione: ore 14.30 - 16.00

Secondo seminario di degustazione: ore 17.00 - 18.30

Location: Villa Agrippina

VINI IN DEGUSTAZIONE:

- 1 **Alto Adige Valle Isarco Kerner 2018**
Pacher Hof
- 2 **Alto Adige Pinot Grigio Vigna Windegg 2019**
Josef Brigl Srl
- 3 **Alto Adige Pinot Bianco Barthenau Vigna S. Michele 2018**
Tenuta J. Hofstätter
- 4 **Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin 2019**
Cantina Produttori San Michele Appiano
- 5 **Alto Adige Charonnday Puntay 2017**
Erste+Neue
- 6 **Alto Adige Valle Isarco Kerner 2019**
Köferer
- 7 **Alto Adige Sauvignon Riserva 2014**
Cantina Bolzano
- 8 **Alto Adige Santa Maddalena Classico Vigna Rondell 2019**
Franz Gojer - Glögghof
- 9 **Alto Adige Pinot Nero Riserva Zeno 2017**
Cantina Merano
- 10 **Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2018**
Cantina Tramin

1 Alto Adige Valle Isarco Kerner 2018

Pacher Hof

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Valle Isarco

Vinificazione: fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per ca. 6 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio e grandi botti di legno.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,4 g/l

Residuo zuccherino: 2,8 g/l

Abbinabilità: aperitivo, antipasti leggeri, pesce alla griglia, piatti di verdure, speck.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

2 Alto Adige Pinot Grigio Vigna Windegg 2019

Josef Brigl Srl

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Caldaro, Tenuta Windegg, Alto Adige

Vinificazione: vinificazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, in parte fermentazione malolattica ed affinamento in botti acciaio.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,3 g/l

Residuo zuccherino: 1,0 g/l

Abbinabilità: ottimo con piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 11 - 13 °C

3 Alto Adige Pinot Bianco Barthenau Vigna S. Michele 2018

Tenuta J. Hofstätter

Vitigno: Pinot Bianco

Zona di produzione: Mazon

Vinificazione: ca. 1 anno legno sul lievito

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,7 g/l

Residuo zuccherino: 1,7 g/l

Abbinabilità: pesce, crostacei, carni bianche e pollame.

Temperatura di servizio: 12 - 13 °C

4 Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin 2019

Cantina Produttori San Michele Appiano

Vitigno: Sauvignon

Zona di produzione: San Michele Appiano / Appiano Monte

Vinificazione: il 75% è fatto fermentare in tini d'acciaio, nei quali il vino giace sui lieviti fini fino a fine aprile. La parte rimanente è vinificata e affinata 15% tonneaux e 10% botti grandi.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,2 g/l

Residuo zuccherino: 3,1 g/l

Abbinabilità: pesce alla griglia, salmerino in salsa di peperoni, risotto alle verdure.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

5 Alto Adige Charonnday Puntay 2017

Erste+Neue

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Caldaro (Oltradige)

Vinificazione: fermentazione ed affinamento per 7 mesi in botte grande di rovere francese e tonneaux.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,3 g/l

Residuo zuccherino: 2,0 g/l

Abbinabilità: da abbinare con antipasti, primi piatti caldi, pesce affumicato ed al forno, ma anche con carni bianche.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

6 Alto Adige Valle Isarco Kerner 2019

Köferer

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Novacella - Varna

Vinificazione: acciaio

Alcool: 13,8 vol %

Acidità totale: 6,6 g/l

Residuo zuccherino: 3,5 g/l

Abbinabilità: carbonara

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

7 Alto Adige Sauvignon Riserva 2014

Cantina Bolzano

Vitigno: 100% Sauvignon

Zona di produzione: Renon

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica e affinamento in barrique e tonneau, ulteriore maturazione in bottiglia.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,8 g/l

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Abbinabilità: pesce al forno, piatti saporiti a base di carne bianca e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

8 Alto Adige Santa Maddalena Classico Vigna Rondell 2019

Franz Gojer - Glögglhof

Vitigno: 95% Schiava, 5% Lagrein

Zona di produzione: Santa Maddalena Classico

Vinificazione: fermentazione in acciaio, maturazione in botte grande.

Alcool: 13,6 vol %

Acidità totale: 4,75 g/l

Residuo zuccherino: 1,9 g/l

Abbinabilità: molto flessibile: dai primi piatti della cucina mediterranea alle carni rosse.

Temperatura di servizio: 14 °C

1 Alto Adige Pinot Grigio Impronta del Fondatore 2019

Santa Margherita

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Oltradige e Bassa Atesina

Vinificazione: tradizionale in bianco, 85% in acciaio, 15% in legno di rovere francese

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino: 2,0 g/l

Abbinabilità: insalate di mare, primi a base di pesce o carne, zuppe saporite e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

2 Alto Adige Valle Isarco Kerner 2019

Taschlerhof

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Valle Isarco

Vinificazione: 100% acciaio

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,3 g/l

Residuo zuccherino: 3,5 g/l

Temperatura di servizio: 12 °C

3 Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco 2017

Azienda Agricola Falkenstein

Vitigno: Pinot Bianco

Zona di produzione: Alto Adige - Val Venosta

Vinificazione: fermentazione con temperatura controllata in grande botte di legno di acacia. Per 10 mesi rimane nella botte grande di acacia, poi per altri 12 mesi in bottiglia.

Alcool: 13,0 vol %

Acidità totale: 6,2 g/l

Residuo zuccherino: 1,0 g/l

Abbinabilità: antipasti, pesce, frutti di mare, asparagi.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

4 Alto Adige Chardonnay Ateyon 2019

Weingut Loacker

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Bolzano - Alto Adige

Vinificazione: per 11 mesi 50% in botti di legno di rovere di 20 hl e 50% in tonneau.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 4,1 g/l

Residuo zuccherino: 1,0 g/l

Temperatura di servizio: 12 °C

5 Alto Adige Sauvignon Passion 2018

Cantina San Paolo

Vitigno: Sauvignon

Zona di produzione: Appiano Monte

Vinificazione: fermentazione e maturazione sui lieviti in inox e tonneaux (5 hl)

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 7,7 g/l

Residuo zuccherino: 1,0 g/l

Abbinabilità: vino aromatico; una concentrazione naturale dovuta alle rese molto basse e vigne di oltre 30 anni, composto da piccole microzone ad un altitudine di 500 m su terreni calcarei profondi di roccia dolomitica. Questo comporta una struttura acida molto complessa e anche tamponata dalla roccia calcarea; si abbina piuttosto ai primi piatti importanti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

6 Alto Adige Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2019

Cantina Bolzano

Vitigno: 90% Schiava, 10% Lagrein

Zona di produzione: Santa Maddalena

Vinificazione: Le uve selezionate seguono la tradizionale vinificazione in rosso e, dopo la fermentazione, il vino affina in grandi botti di rovere per proseguire poi con l'affinamento in bottiglia.

Alcool: 13,0 vol %

Acidità totale: 4,4 g/l

Residuo zuccherino: 1,8 g/l

Abbinabilità: con piatti di carne come carne salada e tagliatelle con ragù di selvaggina, carni affumicate, canederli, speck, pizza, pasta e formaggi.

Temperatura di servizio: 14 - 16 °C

7 Alto Adige Pinot Nero Schweizer 2017

Franz Haas

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Montagna

Vinificazione: in vasche aperte nelle quali il mosto in fermentazione entra in contatto con le bucce tramite frequenti rimontaggi e follature. Grazie a queste tecniche le sostanze coloranti e gli aromi contenuti nella buccia vengono estratti e passano al vino. A fine fermentazione il vino passa quindi dall'acciaio in barrique nelle quali avviene la fermentazione malolattica e poi la maturazione per un periodo di 12 mesi. Affinamento per circa un anno in bottiglia.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,6 g/l

Residuo zuccherino: 0,5 g/l

Abbinabilità: perfetto per cacciagione, come fagiano e anatra, per brasati di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

8 Alto Adige Sauvignon Voglar 2014

Dipoli

Vitigno: Sauvignon

Zona di produzione: Penon, Cortaccia

Vinificazione: fermentazione e affinamento in grandi botti d'acacia; affinamento sulla feccia di fermentazione per 8 mesi.

Alcool: 13,0 vol %

Acidità totale: 7,9 g/l

Residuo zuccherino: 5,0 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 11 °C

9 Alto Adige Chardonnay Sanct Valentin 2016

Cantina Produttori San Michele Appiano

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Appiano

Vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica e affinamento sui lieviti in barrique. L'assemblaggio avviene dopo quasi un anno, cui fa seguito un ulteriore affinamento di 6 mesi in acciaio.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,3 g/l

Residuo zuccherino: 2,4 g/l

Abbinabilità: fritto misto di pesce, ravioli ai funghi porcini, risotto al formaggio grigio, pollo al forno, cotoletta alla milanese.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

10 Alto Adige Gewürztraminer Riserva Brenntal 2017

Cantina Kurtatsch

Vitigno: Gewürztraminer

Zona di produzione: Cortaccia - Brenntal, 220 - 300 m s.l.m., sud-est, in forte pendenza, terreno rosso sabbioso-argilloso con minerali argillosi e ossidi

Vinificazione: macerazione a freddo per 3,5 ore, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox; affinamento e maturazione sulle fecce fini per 12 mesi in acciaio inox e per 6 mesi in grandi botti di rovere, almeno 6 mesi affinamento in bottiglia.

Alcool: 14,5 vol %

Acidità totale: 5,2 g/l

Residuo zuccherino: 7,5 g/l

Abbinabilità: formaggi stagionati, curry, fegato.

Temperatura di servizio: 14 °C

Palermo, 7/10/2020

Primo seminario di degustazione: ore 14.30 - 16.00

Secondo seminario di degustazione: ore 17.00 - 18.30

Location: Palazzo Sitano

VINI IN DEGUSTAZIONE:

- 1 **Alto Adige Kerner Palladium 2019**
K. Martini & Sohn
- 2 **Alto Adige Valle Isarco Pinot Grigio Praepositus 2018**
Abbazia di Novacella
- 3 **Alto Adige Pinot Bianco Pratum 2016**
Castel Sallegg
- 4 **Alto Adige Sauvignon Lafóa 2018**
Colterenzio
- 5 **Alto Adige Schiava Gschleier Alte Reben 2018**
Cantina Girlan
- 6 **Alto Adige Chardonnay Riserva Baron Salvadori 2017**
Nals Margreid
- 7 **Alto Adige Pinot Nero Riserva Matan 2017**
Pfitscher
- 8 **Alto Adige Pinot Nero Riserva Klosterhof 2014**
Weingut Klosterhof
- 9 **Alto Adige Gewürztraminer Turmhof 2018**
Tenuta Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof
- 10 **Alto Adige Gewürztraminer Riserva Exilissi 2013**
Baron Di Pauli

1 Alto Adige Kerner Palladium 2019

K. Martini & Sohn

Vitigno: Kerner

Zona di produzione: Alto Adige

Vinificazione: acciaio

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,4 g/l

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Abbinabilità: antipasti di pesce, paté, fegato d'oca.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

2 Alto Adige Valle Isarco Pinot Grigio Praepositus 2018

Abbazia di Novacella

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Valle Isarco

Vinificazione: metà del mosto fermenta e matura in botti di rovere da 30 hl, metà in barriques francesi.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,0 g/l

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Abbinabilità: risotto con funghi porcini freschi, branzino alla griglia con zucchine ripieni, cordon bleu con patate arrostate.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

3 Alto Adige Pinot Bianco Pratum 2016

Castel Sallegg

Vitigno: 100% Pinot Bianco

Zona di produzione: Caldaro / Preyhof, 550 m s.l.m.

Vinificazione: illimpidimento del mosto a freddo con successiva fermentazione controllata a basse temperature, 15 - 18 °C. La gran parte fermenta in botti francesi da 13 hl, una parte in botti francesi da 500 l. Una piccola parte delle uve fermenta sulle bucce.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,3 g/l

Residuo zuccherino: 2,8 g/l

Abbinabilità: risotti, antipasti, crostacei, piatti di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

4 Alto Adige Sauvignon Lafóa 2018

Colterenzio

Vitigno: 100% Sauvignon

Zona di produzione: Alto Adige

Vinificazione: dopo una breve macerazione si passa alla pressatura delle uve perfettamente mature. Il mosto fermenta per metà in acciaio per il resto in barriques. Solo quest'ultima parte subisce la fermentazione malolattica. Dopo ca. 8 mesi di maturazione sui lieviti si procede all'assemblaggio dei due vini ed all'accurato imbottigliamento.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 6,0 g/l

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

Abbinabilità: Ideale per la cucina a base di erbe aromatiche e pesce; piatti speziati a base di carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

5 Alto Adige Schiava Gschleier Alte Reben 2018

Cantina Girlan

Vitigno: Schiava

Zona di produzione: Gschleier (Cornaiano)

Vinificazione: la vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con la propria gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione (15 - 20 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta, affinamento per 9 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,4 g/l

Residuo zuccherino: 0,7 g/l

Abbinabilità: vitello e carne bianca, ravioli e canederli, salumi ed affumicati, formaggi.

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

6 Alto Adige Chardonnay Riserva Baron Salvadori 2017

Nals Margreid

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Magrè, 220 - 350 m s.l.m.

Vinificazione: 12 mesi in barrique

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 6,1 g/l

Residuo zuccherino: 2,1 g/l

Abbinabilità: canederli in brodo, tartare di ombrina.

Temperatura di servizio: 14 °C

7 Alto Adige Pinot Nero Riserva Matan 2017

Pfitscher

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Gleno

Vinificazione: fermentazione in acciaio, affinamento di 12 mesi di barrique.

Alcool: 13,5 vol %

Acidità totale: 5,9 g/l

Residuo zuccherino: 0,9 g/l

Abbinabilità: ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti.

Temperatura di servizio: 16 °C

8 Alto Adige Pinot Nero Riserva Klosterhof 2014

Weingut Klosterhof

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Trifall, Caldaro, Oltradige, Alto Adige

Vinificazione: la raccolta avviene al 100% a mano. Dopo la diraspatura, gli acini vengono selezionati su un tavolo vibrante prima di essere trasportati nelle botti di legno. La fermentazione avviene spontaneamente per una durata di 30 giorni. L'affinamento e la fermentazione malolattica avvengono in barriques francesi per 12 mesi. L'imbottigliamento viene fatto un anno e mezzo dopo la vendemmia senza filtrazione. Affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Alcool: 14,0 vol %

Acidità totale: 5,4 g/l

Residuo zuccherino: 1,0 g/l

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

9 Alto Adige Gewürztraminer Turmhof 2018

Tenuta Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof

Vitigno: Gewürztraminer

Zona di produzione: Niclara, Cortaccia

Vinificazione: dopo una macerazione di 6 - 8 ore le uve fermentano in cisterne d'acciaio alla temperatura di 20 °C. Successivamente il vino viene affinato per sette mesi sui lieviti fini.

Alcool: 15,0 vol %

Acidità totale: 5,0 g/l

Residuo zuccherino: 7,2 g/l

Abbinabilità: pesce grigliato, crostacei, piatti asiatici e speziati, formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

10 Alto Adige Gewürztraminer Riserva Exilissi 2013

Baron Di Pauli

Vitigno: Gewürztraminer

Zona di produzione: Termeno

Vinificazione: macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in fusti di rovere da 500 l e maturazione per dieci mesi negli stessi fusti.

Alcool: 15,5 vol %

Acidità totale: 5,4 g/l

Residuo zuccherino: 8,4 g/l

Abbinabilità: consigliamo questo vino in accompagnamento a gamberetti e pesce dal sapore deciso e a piatti della cucina asiatica.

Temperatura di servizio: 12 °C

Stampa: Fotolito Varesco

Stampato su carta certificata FSC.



Consorzio Vini Alto Adige

Via Crispi 15
39100 Bolzano
Tel. +39 0471 978528
info@vinaltoadige.com

www.vinaltoadige.com