



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

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 contraddistinguono 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 %

Ettolitre di vino prodotti in media ogni anno:

330.000 ettolitre

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.

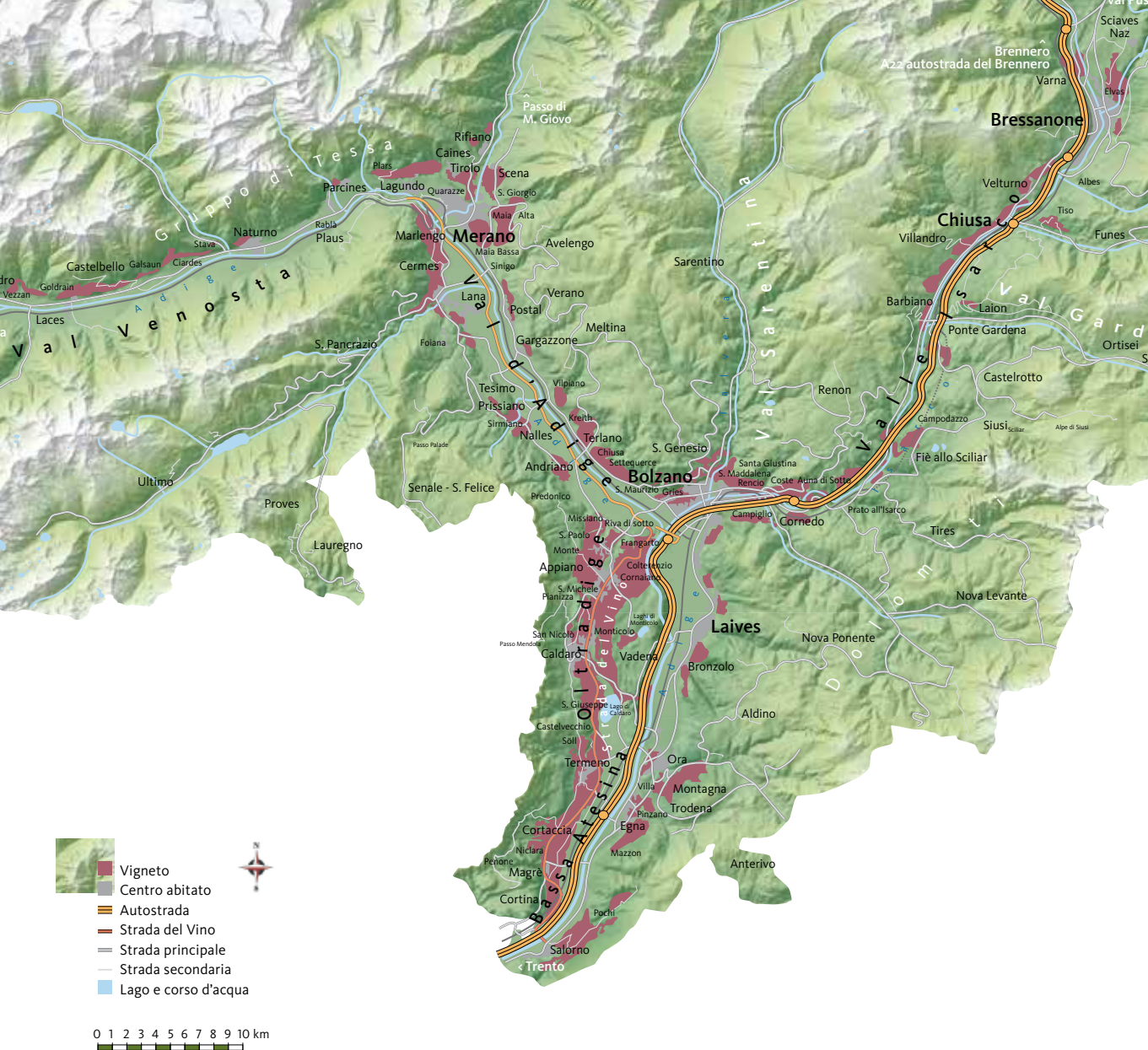
Abitanti:

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



Verona, 15/10/2020

Primo seminario di degustazione: ore 14.30 - 16.00

Secondo seminario di degustazione: ore 17.00 - 18.30

Location: Due Torri 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 Laföa 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

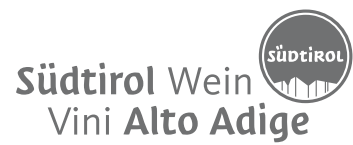
Alcool: 14,9 vol %

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



Consorzio Vini Alto Adige

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

www.vinialtoadige.com