



STEINHAUS

ALTO ADIGE

WINDHUND VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

TIPOLOGIA: Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

VITIGNO: 80% Kerner, 15% Chardonnay, 5% Pinot Bianco

DESCRIZIONE GENERALE: L'azienda è posta a quasi 600 metri di altitudine in posizione dominante la Val d'Adige. La proprietà si compone di 7 ettari di vigna. L'andamento climatico della località Bucholz di Salorno è caratterizzato da forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Il nome Windhund, che in tedesco significa levriero, vuole ricordare le incisioni dell'artista cinquecentesco Albrecht Dürer ove appunto il levriero risulta essere un tema ricorrente. Il sentiero Dürer, antico passaggio che univa il mondo germanico al Mediterraneo, passa esattamente in prossimità di Steinhaus e Dürer stesso lo utilizzò durante i suoi viaggi in Italia alla fine del Quattrocento.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette. Appena arrivate in azienda vengono pressate in modo soffice e sottoposte alla macerazione a basse temperature. La fermentazione dei vari uvaggi si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Il vino, successivamente, riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta 750ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice tulipano

AFFINAMENTO: vino da consumarsi preferibilmente giovane.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Colore giallo con chiari riflessi dorati

OLFATTO: Al naso risulta espressivo, fine, caratterizzato da note di frutta a polpa bianca seguito da suggestivi profumi floreali e da fieno appena falciato

GUSTO: In bocca il vino si apre su note di mandorla, sostenuta da una fragrante freschezza e da una vibrante vena acida. Il finale di bocca risulta sapido, lungo e pulito.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino che si abbina perfettamente a tutto pasto; ottimo con i formaggi.



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA