di vino
Essenziale

RAETIA

ALTO ADIGE

BEVERAGE NETWORK

RAETIA

L'Alto Adige è una delle zone vinicole più piccole d'Italia, ma allo stesso tempo è il territorio di produzione con le più ricche sfaccettature: un complesso mosaico di terroir, altimetrie, vitigni e sottozone.

I favorevoli influssi del clima mediterraneo e alpino nonché le particolari caratteristiche del suolo conferiscono a questi vini un carattere unico e inconfondibile.

Da vigneti collocati in zona collinare a quote tra i 250 e i 900 metri sul livello del mare, provengono le uve dei più rappresentativi e migliori vitigni che ritroviamo nell'espressione dei vini Raetia, vinificati nel paese di Termeno, borgo storico della viticoltura, che domina la vallata a sud di Bolzano.

Grazie alla prossimità delle montagne, i vigneti sono esposti a una forte escursione termica. La risultante fase vegetativa molto lunga contribuisce alla formazione naturale di aromi intensi e armonici.

Data la presenza di varie zone microclimatiche sia i vitigni autoctoni della tradizione locale che quelli internazionali trovano condizioni ideali che esaltano le loro personalità distinte.

Müller Thurgau Doc Südtirol

Vitigno: Müller Thurgau
Provenienza: Alto Adige
Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra, poi viene sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C), senza fermentazione malolattica. La maturazione prosegue in piccoli contenitori d'acciaio
Tipo allevamento: Guyot
Composizione terreno e altitudine: zona collinare a 500 - 900 metri slm, terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa
Densità viti/ha: 6.500 piante per ettaro

Note di degustazione
Colore: tra il giallo paglierino e giallo con riflessi verdognoli
Olfatto: delicato di note erbacee e di noce moscata
Sapore: particolare freschezza, vivace e aromatico.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche
Temperatura di servizio: 8/10 °C
Gradazione alcolica: 12,5%
Logevità: 2-4 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Gewürztraminer Doc Südtirol

Vitigno: Gewürztraminer
Provenienza: Alto Adige
Vinificazione: l'uva è interamente raccolta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra; una volta arrivata in cantina viene immediatamente sottoposta a una soffice pressatura. La successiva fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (21°C), senza fermentazione malolattica. Anche la maturazione viene eseguita in piccoli contenitori d'acciaio
Tipo allevamento: guyot e pergola
Composizione terreno e altitudine: zona collinare a 300 - 500 metri slm, terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa
Densità viti/ha: dove guyot: 6.500, dove pergola 3.000

Note di degustazione
Colore: colore giallo paglierino dai riflessi dorati
Olfatto: sentori di frutti tropicali e note speziate, caratteristico il profumo di rosa
Sapore: dolcezza discreta, sorretta da una spiccata acidità. Finale persistente, con note di frutta matura e spezie.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, per antipasti a base di pesce, crostacei e pâté, si esalta con piatti piccanti e speziati, ottimo con primi piatti di verdure e secondi piatti di carni bianche. Magnifico a fine pasto con formaggi saporiti
Temperatura di servizio: 10-12 °C
Gradazione alcolica: 13,5%
Logevità: 4-6 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Sauvignon Doc Südtirol

Vitigno: Sauvignon
Provenienza: Alto Adige
Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra, poi viene sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19 °C), senza fermentazione malolattica. Anche la maturazione ha luogo in piccoli contenitori d'acciaio
Tipo allevamento: guyot e pergola
Composizione terreno e altitudine: zona collinare a 350-550 slm, terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa
Densità viti/ha: dove guyot 6.500, dove pergola 3.000

Note di degustazione
Colore: colore giallo dai riflessi verdognoli
Olfatto: intensamente fiorito e presenta un bouquet di note di sambuco e ortica
Sapore: leggero sapore di paprica verde e uva spina; freschezza e sapidità

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente anche con antipasti, asparagi, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche leggermente speziati
Temperatura di servizio: 8/10 °C
Gradazione alcolica: 13%
Logevità: 3-4 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco

Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco e una piccola parte di Sauvignon
Provenienza: Alto Adige
Vinificazione: l'uva è interamente raccolta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra; una volta arrivata in cantina viene immediatamente sottoposta a una soffice pressatura. La successiva vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata, senza fermentazione malolattica
Tipo allevamento: guyot e pergola
Composizione terreno e altitudine: zona collinare a 250-550 metri slm, terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa; forte escursione termica con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne
Densità viti/ha: dove guyot 6.500, dove pergola 3.000

Note di degustazione
Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro
Olfatto: profumato dalle note di fiori bianchi e mela
Sapore: ben equilibrato, freschezza decisa impronta aromatica

Abbinamenti: l'ideale per il momento dell'aperitivo; ottimo accompagnamento per primi piatti leggeri, pesce e verdure
Temperatura di servizio: 10/12 °C
Gradazione alcolica: 12,5%
Logevità: 2-3 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Pinot Nero Doc Südtirol

Vitigno: Pinot Nero (Blauburgunder)
Provenienza: Alto Adige
Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. La macerazione avviene a temperatura controllata (26° C) con rimontaggi e sommersioni giornaliere della vinaccia per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce. Fermentazione e invecchiamento in barrique francesi, in grandi botti di rovere e piccoli contenitori d'acciaio per almeno 6 mesi
Tipo allevamento: guyot e pergola
Composizione terreno e altitudine: zona collinare 350-500 metri slm, terreno calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa
Densità viti/ha: dove guyot: 6.500, dove pergola 3.000

Note di degustazione
Colore: colore rosso rubino con sfumature granate
Olfatto: ricorda piccoli frutti rossi come lamponi, ma anche prugne, ciliegie e altra frutta succosa e ricca di polpa
Sapore: Sapore vellutato e morbido. Sfumature leggermente floreali si accompagnano ad una fine struttura tannica e ad una piacevole freschezza al palato

Abbinamenti: molto versatile, si adatta a diversi primi piatti ed è particolarmente consigliato per accompagnare arrosti, carne di maiale, cacciagione e selvaggina da piuma
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Gradazione alcolica: 13%
Logevità: 4-6 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Lagrein Doc Südtirol

Vitigno: Lagrein
Provenienza: Alto Adige
Vinificazione: l'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori che la mantengono integra. Poi le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata (28-30° C) in piccoli contenitori d'acciaio e di cemento, dove avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in fusti di rovere di varia capacità e parzialmente in vasche di cemento per almeno 6 mesi
Tipo allevamento: guyot e pergola
Composizione terreno e altitudine: zona collinare a 250-400 metri slm, terreno calcareo di conformazione argillosa, ghiaiosa e sabbia
Densità viti/ha: dove guyot 6.500, dove pergola 3.000

Note di degustazione
Colore: dal rosso rubino al rosso granato
Olfatto: viole, more e ciliegie, accompagnato da sentori erbacei
Sapore: piacevolmente pieno, è di ciliegia matura, lampone, cacao dolceamaro e liquirizia. La struttura tannica si fonde con toni speziati, finale persistente

Abbinamenti: selvaggina, cacciagione, carni rosse a cottura inglese e formaggi stagionati e piccanti
Temperatura di servizio: 16/18 °C
Gradazione alcolica: 13%
Logevità: 3-5 anni
Bottiglia: 0,75 lt