



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

NATUS Souvignier Gris

NATUS Souvignier Gris IGP Mitterberg

DESCRIZIONE VITIGNO

Il Souvignier Gris è un vitigno resistente ai funghi (PIWI) ed è particolarmente ecologico nella coltivazione. Il vitigno è caratterizzato da un fogliame molto robusto e da acini spargoli.

AREA DI COLTIVAZIONE

Le viti del Souvignier Gris crescono sui pendii meridionali sotto il paese vinicolo di Caldaro, sulla Strada del Vino dell'Alto Adige. Le uve maturano ad un'altitudine di 320 metri sul livello del mare, su terreni morenici glaciali permeabili all'acqua e ricchi di minerali.

VENDEMMIA E RESA

Dalla fine di settembre all'inizio di ottobre, le uve del Souvignier Gris raggiungono il grado di maturazione ideale per la vendemmia. Le uve vengono raccolte a mano con grande cura.

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto viene chiarificato per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a 17°C.

DESCRIZIONE DEL VINO

Al naso seduce un bouquet intenso e complesso di pesca fresca e scorza di limone. Al palato colpisce per la freschezza matura ed equilibrata e per gli aromi di mela, frutta tropicale gialla e pompelmo rosa. Il finale è di lunga durata con una meravigliosa struttura cremosa e succosa.

ABBINAMENTI

Il Souvignier Gris è un ottimo compagno di piatti asiatici, esotici o persino del sushi. Inoltre, completa perfettamente i piatti di pasta.

» NATUS - Il prescelto «

Al palato eccelle per il suo gusto pieno, all'olfatto seduce con un bouquet di note aromatiche equilibrate. Freschezza e vivacità conferiscono un'armonia delicata al retrogusto di questa varietà PIWI.

