

b e v e r i a g e

Vino



VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE DI COL VETORAZ
 DONNA IDA LANGHE
 PINOT NERO MASO REINER ALTO ADIGE DOC

VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE DI COL VETORAZ
 La testata internazionale The Wine Advocate by Robert Parker, una delle più accreditate per il settore, ha assegnato 190+ al Valdobbiadene Docg Prosecco Spumante Superiore di Cartizze 2016. Le note di degustazione di Monica Larner, referente per l'Italia del prestigioso magazine, lo descrivono come un vino fragrante e molto espressivo. Uno spumante che regala sentori di gelsomino, miele e foglia di salvia dolce offrendo inoltre quella nota minerale caratteristica di silice e guscio di ostriche che rimanda al suo pedigree. Al palato si presenta generoso e molto morbido. È un vino molto piacevole che sa essere informale.
 Situata nel cuore della Docg Valdobbiadene, la cantina Col Vetoraz è ubicata nel punto più elevato della celebre collina del Cartizze, a quasi 400 mt di altitudine. È una piccola azienda vitivinicola che ha saputo innovarsi e crescere e raggiungere in appena 20 anni il vertice della produzione di Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore sia in termini quantitativi sia qualitativi.

DONNA IDA LANGHE
 Dietro un grande uomo, c'è sempre una grande donna. È il caso anche di Luigi Einaudi, tra i padri fondatori della Repubblica e primo presidente democraticamente eletto della Repubblica Italiana. Al suo fianco la contessa veronese Ida Pellegrini ovvero Donna Ida – come la chiamavano affettuosamente gli italiani – agli onori delle cronache per la sua eleganza sobria, le sue mise raffinate e i fili di perle, che fecero stile, indossati con discrezione quando accompagnava il marito nelle occasioni ufficiali.
 A lei Poderi Luigi Einaudi – la storica cantina del Presidente Vigneron, oggi gestita dal pronipote Matteo Sardegna Einaudi – ha dedicato un vino che rispecchia l'essenza dei vini che lei tanto amava: un bianco elegante, perfetto per le giornate estive o calde, il Langhe Doc Donna Ida, fresco e profumato assemblaggio di Chardonnay (40%), Sauvignon Blanc (30%), e Pinot Grigio (30%), affinato nell'acciaio, per conservare i sentori di frutta e l'innata piacevolezza, e per alcuni mesi in bottiglia. Il risultato è un vino raffinato con un finale sapido e minerale e una produzione di nicchia – solo 5.000 bottiglie – per la prima annata prodotta, il 2016.

PINOT NERO MASO REINER ALTO ADIGE DOC
 Il Pinot Nero Maso Reiner, prodotto dalla Casa vinicola Kettmeir SpA di Caldaro (Bz), viene vinificato in rosso con macerazione delle bucce, con aumento progressivo della temperatura di fermentazione per arrivare a 25-27 °C. Le temperature basse all'inizio del processo permettono l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche del Pinot Nero e la stabilizzazione delle stesse con i tannini propri dell'uva. A fine fermentazione il vino giovane viene travasato in fusti di legno da 30 hl dove avviene l'affinamento per 12-15 mesi. Ha colore rosso rubino, con profumo fine, caratteristico del vitigno, con sentori di frutti di scottobosco, di ciliegia e sfumature di vaniglia e tabacco. Il sapore è asciutto, morbido, con retrogusto persistente e finale lievemente speziato. Si abbina a selvaggina di piuma, brasati e arrosti di carne rossa, zuppe di legumi saporite, formaggi di medio stagionamento e salumi altoatesini affumicati.

ESCLUSIVO 58