Réserve della Contessa

Alto Adige DOC 2014

Tenuta Manincor

Per produrre la Réserve della Contessa Alto Adige Doc della Tenuta Manincor due terzi dell'uva provengono dalla tenuta Lieben Aich a Terlano e l'altro terzo dai vigneti siti nei pressi di Castel Campan. Questo vino dell'azienda, che sorge nel pressi del lago di Caldaro, racchiude come tutti i prodotti dell'azienda, la filosofia del del Conte Michael Goëss-Enzenberg: "I nostri vini presentano tutti la stessa impronta: rotondità ed eleganza."

Il passaggio alla biodinamica è completato e dal 2009. Armonia è la parola chiave di questo vino così come lo è dell'azienda che ha cercato e trovato quella tra uomo e natura. E' uno di quei vini che si fa ricordare.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Alto Adige
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Terlano e Castel Campan
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Pinot Bianco 60% ;Chardonnay 30% ;Sauvignon Blanc 10%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo intenso con riflessi verdognoli
Gusto	Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza
Profumo	Fresco di mela, albicocca e un sentore di salvia
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di verdura, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	10 – 12 °C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300-500 m
Tipologia terreno	A Castel Campan argilloso e calcareo con depositi morenici. A Lieben Aich sabbioso, porfirico e di origine vulcanica
Vinificazione	Diraspatura e macerazione per 6 ore nella pressa. Fermentazione spontanea senza lieviti in botti di legno
Affinamento	Nove mesi a contatto con i lieviiti