

S T U R M

Andritz Bianco

Chiudi gli occhi: l'essenza
è concentrazione, è il
nostro dna.



13,5%
grado alcolico

uive
sauvignon,
malvasia

35
anni
età media vigneti

FRUTTO DI ESTETICA E PRECISIONE, CURA MANIACA E PASSIONALITÀ. LABORIOSITÀ E METODO UNITE AL SAPIENTE UTILIZZO DEL LEGNO. LA BACCA QUI HA DATO IL SUO MASSIMO SCIOGLIENDO IN ANDRITZ LA MINERALITÀ DI QUESTI PENDII CESELLATI ED IL FRUTTO MATURATO DURANTE LE NOTTE D'ESTATE. IL RISULTATO IMPRESSIONA: È PURA FORZA, CARATTERE, ELEGANZA. CURA INFINITA DELLA MANO NELLA SCELTA DEI GRAPPOLI, COLTI A PERFETTA MATURAZIONE. INSISTENZA PURA. SAPER ASPETTARE!

ANDRITZ È IL LUOGO DELLE ORIGINI E DELLA MEMORIA, IL PAESE DELLA STIRIA AUSTRIACA DA CUI I PADRI DEI PADRI SI MOSSERO, PIÙ DI UN SECOLO FA, PER METTERE LE LORO RADICI IN COLLIO.

Segno zodiacale: vergine.

Colore preferito: il rosa.



UVE

Sauvignon, Malvasia.

VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in botticelle di rovere. Permanenza sui lieviti per 10 mesi con frequenti batonnage. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Florescente, seducente, complesso. Dolcezza e profondità. Dal colore giallo dorato al bicchiere si presenta con una bella fluidità e con profumi intensi ed eleganti di frutta esotica matura, nocciola e vaniglia che si fondono assieme in una calda e soave sensazione. Al palato è armonico ed intenso e ripercorre le sensazioni olfattive con una lunghissima persistenza ed un piacevole retrogusto.

ABBINAMENTI

Si abbina molto bene alle zuppe di terra e di mare.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 12°C

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,70 g/l

S T U R M