



IL MIGLIORE VINO VITIGNO PER VITIGNO

GEWÜRZTRAMINER

**Alto Adige Doc Gewürztraminer
2008**

Kettmeir

Via delle Cantine 4
39052 Caldaro sulla Strada del Vino (Bz)
tel. 0471.963135 - fax 0471.963393
www.kettmeir.com

La terra dove trova grande fortuna è quella del nord Italia, principalmente in Trentino Alto Adige e in una zona più limitata del Friuli. Questo perchè il gewürztraminer è un vitigno che ama le temperature più fresche e le altitudini. Del resto, accettando una delle ipotesi più diffuse, pare che la sua origine sia nelle vicinanze del paese di Termeno, da cui deriva anche il nome: Tramin con l'aggiunta del verbo tedesco Wurzen che significa "aromatizzare". Dalla spremitura delle uve si ricava infatti un immediato nettare dagli aromi intensi, ricchi e corposi, tutti elementi che andranno ad aggiungersi a un prodotto finale dall'elevato grado alcolico. Gli acini, dal caratteristico colore rosa intenso, vengono raccolti dalla metà di settembre in poi per dare origine a vini di gran carattere che lasciano decisamente il ricordo a chi li assaggia come è successo a questo Gewürztraminer della Kettmeir, un'azienda di Caldaro di proprietà de Gruppo Santa Margherita. Una grande realtà altoatesina divenuta oramai una delle colonne portanti per la produzione degli eccellenti vini del nord.



€ 13

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante con marcati riflessi brillanti. Imponenti profumi che colpiscono l'olfatto: aromi di frutti tropicali come l'ananas e la papaia, note gradevoli

di fiori bianchi. In bocca si trovano note acide che lo rendono molto invitante. Un vino che non si smentisce nemmeno sul finale dove è possibile riscoprire le eleganti fragranze fruttate.

GRIGNOLINO

**Piemonte Doc Grignolino
"Bric du Su" 2007**

Icardi

Via Balbi 30
12053 Castiglione Tinella (Cn)
tel. 0141.855159 - fax 0141.855416
www.icardi pierino.it

Le prime citazioni di questo vitigno risalgono alla fine del Settecento, nella zona tra Asti e Casale, area piemontese nella quale tutt'oggi il grignolino viene coltivato con passione. Si tratta di un vitigno particolare, spesso complicato da lavorare per le sue caratteristiche. La sua citata originalità già compare nella derivazione del suo nome, "grignòle" termine dialettale con il quale si indicano i vinaccioli presenti in grande quantità negli acini delle uve. Dalla vinificazione di queste ultime, esclusivamente in purezza, si ricavano vini giovani e con un deciso e potente tannino dovuto proprio alla quantità dei vinaccioli. Ottimo compagno per una tavola in grado di proporre pietanze della tradizione piemontese, nelle quali possano presentarsi gli aromi e le fragranze che accompagnano lo stesso vino. Il massimo esempio di buon Grignolino, in questo caso, è stato raggiunto dall'azienda condotta da Caudio Icardi. Una cantina piemontese in continua crescita ed espansione che, da anni, segue con impegno e costanza una lavorazione tutta indirizzata ai sistemi e alle tecniche biologiche.



€ 7,50

CARATTERISTICHE

Il colore è un bel rosso rubino con alcune sfumature brillanti. Il profumo è di grande armonia e intensità, con sentori piacevoli di frutta rossa matura

come la ciliegia. Anche in bocca presenta una buona freschezza con l'aggiunta di accattivanti note speziate e di cannella. Il finale è di spessore, segnato da note fruttate.