



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Griesbauerhof

CABERNET SAUVIGNON RISERVA

SCHEDA TECNICA

Prodotto da uve cabernet sauvignon provenienti dal vigneto denominato "Rencio", nei pressi di Bolzano, a 300 metri sul livello del mare.

 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Alto Adige DOC
 UVAGGIO	Cabernet Sauvignon
 EVOLUZIONE	6 anni
 GRADO ALCOLEMICO	13,5% vol
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	ampio

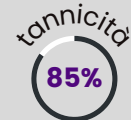
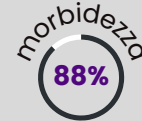
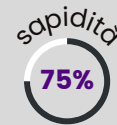


Griesbauerhof

CABERNET SAUVIGNON RISERVA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel rosso rubino carico e luminoso;
- 👃 al naso emerge un bouquet fruttato (frutti rossi e prugna), ed erbaceo, con erbe aromatiche in evidenza;
- 👄 al palato è caldo e consistente, sostenuto da tannini vigorosi e adeguata acidità. Finale lungo.



VINIFICAZIONE

- 🍇 Cabernet Sauvignon in purezza prodotto a 300 metri sul livello del mare.
- 🍷 Vinificazione tradizionale in rosso, affinamento in barrique di legno per 18 mesi, prima di terminare la maturazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questa Riserva di casa Griesbauerhof è un vino molto persistente, con un tannino equilibrato e una giusta acidità. Predilige piatti succulenti e con grande persistenza aromatica.

- **UN VINO INTENSO**
- **PERSISTENTE**
- **CARNI E FORMAGGI**

FILETTO DI CERVO CON POLENTA

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Questo Cabernet Sauvignon si presta bene ad abbinamenti con cibi succulenti e intensi come il cervo, specie nella versione raffinata del filetto.



PUZZONE DI MOENA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Questo formaggio trentino dalla stagionatura minima di almeno 90 giorni, prodotto con tecnica della crosta lavata (passaggio periodico di acqua e sale) ha aromi e profumi intensi, che bene si sposano con la Riserva di Griesbauerhof, per un abbinamento di pari intensità e persistenza.



LA CANTINA

Griesbauerhof gestisce una splendida tenuta nei pressi di Bolzano, nella zona collinare di Santa Maddalena e Santa Giustina. La passione per la viticoltura è stata tramandata, di generazione in generazione, dall'Ottocento fino ai giorni nostri come un prezioso patrimonio. Oggi la tenuta è gestita da Georg Mumelter insieme alla moglie Margareth e ai due figli Michael e Lukas.

Le vigne si trovano a un'altitudine compresa tra i 300 e i 500 metri sul livello del mare, con una soleggiata esposizione rivolta a mezzogiorno, su terreni particolarmente vocati, di matrice prevalentemente sabbiosa e argillosa, che poggiano su rocce di porfido.



Le vigne sono coltivate con grande passione e tutte le lavorazioni tra i filari, dalla potatura invernale ai diradamenti, fino alla vendemmia, sono realizzate a mano. La qualità delle uve è il presupposto chiave per realizzare vini ottimi e sinceri, capaci di portare nel calice il carattere autentico del terroir altoatesino. La proprietà si estende su appena 4 ettari, suddivisi in diverse parcelle. Il Vigneto Rencio si trova nella zona collinare sopra la città di Bolzano, dove vengono coltivati i vitigni a bacca rossa schiava, lagrein e cabernet sauvignon.



Il lavoro in cantina si basa su un'accurata selezione delle uve e su vinificazioni realizzate in modo tradizionale, con il minimo intervento, per esaltare la personalità di ogni vitigno e il carattere del terroir. Griesbauerhof produce una gamma di etichette curate con attenzione artigianale: sono vini genuini, dal profilo fresco e minerale, tipico dei migliori vini di montagna.

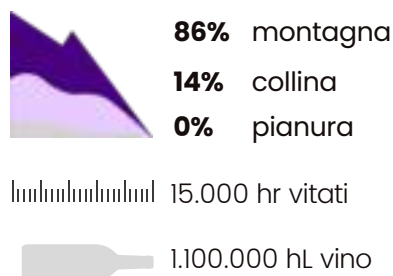


Massicci montuosi in Val Gardena

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL TERROIR MONTANO ITALIANO

Il Trentino Alto Adige è una regione interamente montuosa e suddivisa nelle province autonome di Trento e Bolzano, il cui confine segna uno spartiacque sia linguistico che amministrativo.

L'attenzione delle cantine e la viticoltura eroica garantiscono un livello qualitativo dei vini sempre molto alto, e in modo particolare i risultati migliori si registrano con le uve che prediligono il freddo, come il **Sauvignon** e il **Pinot nero**, che qui esprimono al meglio le proprie caratteristiche varietali.

Oltre le molte varietà internazionali, nella regione è interessante anche il patrimonio di uve autoctone, tra le quali Teroldego, Schiava e Lagrein.



Vigne nella zona di Kaltern, in Alto Adige

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE



SOTTOZONE TRENINO

- Trento
- Valdadige
- Teroldego rotaliano
- Lago di Caldaro
- Terradeiforti
- Casteller

DENOMINAZIONI

- 0 DOCG
- 9 DOC
- 4 IGT



SOTTOZONE TRENINO

- Val Venosta - Meranese
- Terlano - Caldaro - Termeno
- Bolzano e dintorni
- Valle d'Isarco
- Sudtiroler

Anche se geograficamente parlando sarebbe difficile tracciare un confine morfologico tra le due zone, le differenze etniche e linguistiche da una parte e pedoclimatiche dall'altra hanno anche portato, nel corso dei secoli, ad una caratterizzazione su base provinciale della produzione vitivinicola.

Entrambe le zone hanno comunque in comune un'eccellente produzione di vini, grazie anche alla posizione geografica e alle condizioni climatiche favorevoli sia lungo la **Valle dell'Adige** e sui pendii delle montagne che la costeggiano, che nelle aree pianeggianti e collinari attorno a **Trento** e **Bolzano**.

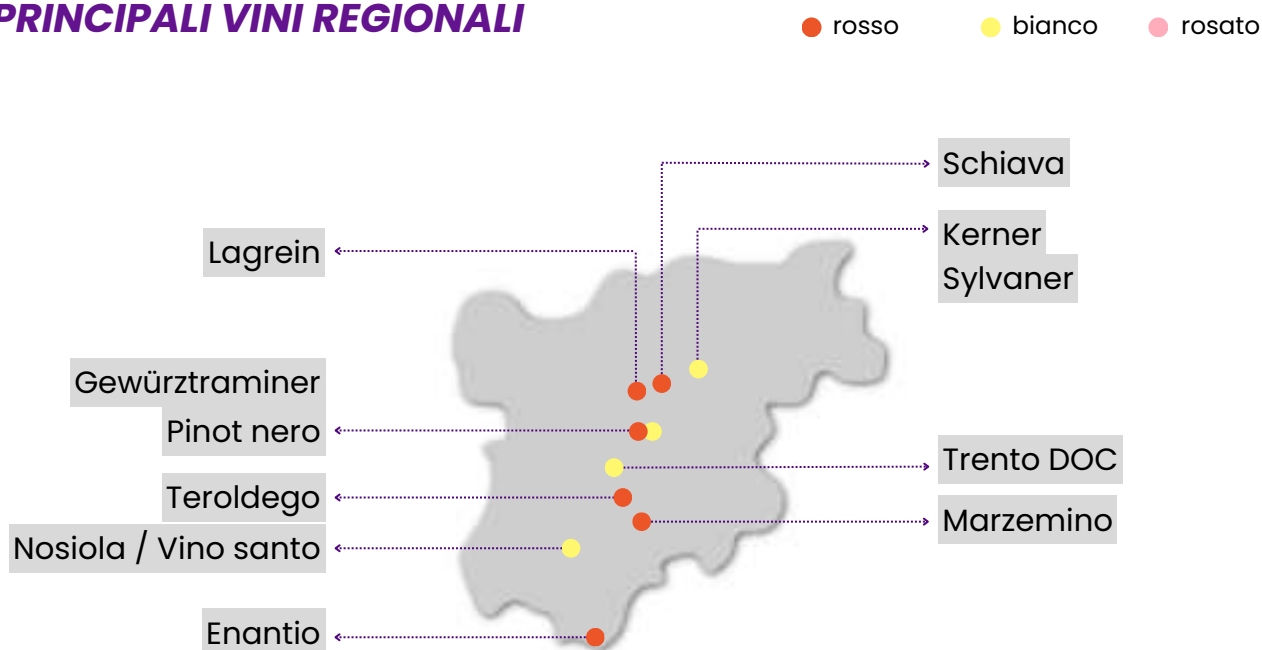


Lago di Garda

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE

I vignaioli trentini concentrano in piccoli fazzoletti di terra tutto il loro talento e la propria passione, creando vini indimenticabili.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigneti scoscesi a Merano

ALTO ADIGE

L'Alto Adige è una zona molto vocata per la produzione di vini bianchi e rossi di qualità e finezza.

I vigneti dell'Alto Adige si collocano ad un'altitudine compresa tra i 200 e 1000 metri e le viti crescono su terreni molto diversi tra di loro.

La varietà autoctona del Lagrein, ad esempio, predilige terreni caldi ghiaiosi o sabbiosi, mentre il vitigno locale Gewürztraminer esprime il meglio di sé su terreni argillosi e molto calcarei. Unici sono i terreni sassosi di calcare dolomitico, diffusi soprattutto nelle propaggini meridionali della Strada del Vino e che traggono origine dal celebre massiccio montuoso delle Dolomiti, patrimonio universale UNESCO. Grazie alle loro caratteristiche minerali, questi terreni caldi e molto permeabili, sono ideali soprattutto per produrre vini bianchi di corpo e dal gusto deciso.





ti piace *Sommelier Wine Box*?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO