

Souvignier Gris Spur

Vino

Nome	Souvignier Gris Spur
Denominazione	Mitterberg IGT
Linea qualità	Spur - Orangewine
Vitigno	100% Souvignier Gris Spur
Zona di provenienza	Laste Basse/Renon – Alto Adige
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Macerazione e fermentazione con la buccia in acciaio inox; maturazione in botte di legno

Descrizione e informazioni

Un mondo nuovo ha bisogno di vini nuovi! Con questo Souvignier Gris, un vitigno PIWI resistente alle malattie fungine, anche il nostro vino intraprende una nuova **SPUR** – una nuova strada. Grazie alla sua naturale resistenza, possiamo coltivare questo Souvignier Gris senza ricorrere a trattamenti fitosanitari, riducendo al minimo gli interventi in vigneto. Le uve crescono su vigneti estremamente ripidi e fermentano **per tre settimane sulle bucce**. Successivamente, il vino affina in **tonneaux da 500 litri**, rimanendo per sette mesi a contatto con i lieviti fini. Nasce così un **Orange Wine** intenso, dalla frutta esotica, grande espressività e un carattere tutto suo. La qualità di questa scelta è confermata anche dai riconoscimenti internazionali: l'annata precedente è stata premiata con **TOP GOLD al PIWI International**, mentre l'annata attuale ha ottenuto nuovamente la medaglia **GOLD**. **Un Orange Wine di carattere – un vino per momenti speciali.**

Abbinamenti

Il nostro **Souvignier Gris SPUR** è un interessante accompagnamento per piatti intensi, creativi e aromatici. Si abbina particolarmente bene alla cucina asiatica e indiana, così come a piatti ricchi di spezie.

Temperatura di servizio ideale: 10 °C.

