Autunno, fil rouge per le proposte Santa Margherita Gruppo Vinicolo

santa-margherita-cantina-580x386-cb03f756

L’autunno è il fil rouge che caratterizza tre proposte di Santa Margherita Gruppo Vinicolo. Una stagione variegata e imprevedibile, ancora lambita da colori dell’estate, eppur già inesorabilmente protesa verso le più rigide espressioni invernali. Su questa riflessione poggia la proposta con tre vini che, oltre a proiettare profili sensoriali e gastronomici appropriati per il periodo, si configurano a loro volta multiformi già nella loro più intima costituzione, ossia nell’utilizzo, per la loro produzione, di più vitigni.

ImmagineIl caso? Del Metodo Classico Brut Athesis Alto Adige 2012 - Kettmeir, frutto di una seconda fermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti di almeno 26 mesi e forgiato utilizzando le tre varietà Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero coltivate a elevata altitudine. La danza delle sue bollicine, l’espressione odorosa da florealità rupestre, l’affilata freschezza gustativa da temporale estivo, sono tutte manifestazioni che tengono vivo con la loro luminosità il ricordo dell’estate.

Già più autunnale, ma di un autunno sfavillante di colori e sapori, si pone il Luna dei Feldi Bianco Alto Adige 2014 - Santa Margherita, proposto nella nuova veste tutta altoatesina e con il contributo di ben quattro varietà, ossia Chardonnay e Pinot Bianco, nelle loro espressioni di frutti autunnali, come mele, pere e castagne, il Müller Thurgau, con le note di bosco e di erbe officinali, ed il Gewürztraminer, con la sua aromaticità di spezie e frutta tropicale. Ad integrarne i profumi una trama gustativa ritmata da freschezza, sapidità e croccante struttura.

L’autunno più profondo, fatto di sentori di sottobosco, di nebbia e di cucina saporita, è l’ideale luogo temporale per il Chianti Classico Etichetta Blu - Lamole di Lamole, vino dove l’austero e ambizioso Sangiovese viene reso più docile dal prezioso apporto di Merlot e Cabernet Sauvignon. Sono tutte queste uve cresciute sui ripidi pendii di Lamole, su terreni stratificati di rocce e minerali e circondati da boschi antichi: le note di frutti di rovo e frutta nera uniti ad accenni odorosi di sottobosco e balsamici rimandano ancora ai profumi ed ai gusti della stagione della vendemmia, persino dopo una lunga

maturazione in legno.

Metodo Classico Brut Athesis Alto Adige 2012 – Kettmeir

Luna dei Feldi Bianco Alto Adige 2014 – Santa Margherita

Chianti Classico Etichetta Blu 2012 – Lamole di Lamole

[gallery ids="83416,83415,83414"]

Tre vini diversi all'apparenza quelli proposti, ma simili nel portare in superficie ed elevare con peculiari traiettorie sensoriali l'eleganza, la ricchezza, la personalità non del singolo vitigno, ma dei territori di origine e degli stili interpretativi dei nostri vini. Info su www.facebook.com/pages/ViniSantaMargherita e su twitter.com/ViniSMargherita.