Le proposte autunnali di Santa Margherita Gruppo Vinicolo

santa-margherita-prosecco-superiore-brut-a2cd495f

Le proposte autunnali di Santa Margherita Gruppo Vinicolo intendono dare risalto a vini di facile reperibilità ed immediato consumo, esempio illuminante del livello qualitativo raggiunto e della cura posta dalle aziende Gruppo Vinicolo nel dare forma e sostanza ai vini di maggior disponibilità. Vini che solo all'apparenza, e spesso per un errato atteggiamento snobistico, possono essere definiti semplici o banali quando invece si rivelano il più delle volte sorprendenti per la loro vibrante fragranza, godibili nella loro appetitosa succulenza, gioiosi per la loro fruttata croccantezza.

Compendio mirabile di tali caratteri è certamente il Prosecco Superiore Brut, prodotto da Santa Margherita sin dal 1952. Bollicina che, grazie alle uve Glera coltivate sui ripidi e calcarei crinali dell'areale di Valdobbiadene e alla spumantizzazione in autoclave a bassa temperatura, si esalta nelle note di fiori di campo e di frutta a polpa bianca, con la danza crepitante delle bollicine a donare vivacità all'assaggio.

kettmeir-muller-thurgau-aa-docAltrettanto entusiasmante, nella screziata aromaticità di frutta tropicale ed erbe officinali e nella freschezza alpina che dona ritmo al sorso, si rivela il Müller Thurgau Alto Adige 2015 di Kettmeir, il quale, traendo naturale beneficio dall’esposizione di vigneti posti fra i 500 e i 750 metri di altezza, dispiega tutto l’incanto dell’incontro fra questa varietà, il territorio montano e il talento dell’uomo nel rispettarne in vinificazione la simbiotica espressione.

lamole-di-lamole-chianti-classico-docgIl triangolo aureo “territorio-vitigno-uomo” trova una prodigiosa sintesi nel cuore del Chianti Classico, fra i vigneti che abbracciano il borgo di Lamole, dove le condizioni pedoclimatiche, dettate da un suolo roccioso e da una luce resa abbacinante dall’altitudine e dalla ventilazione, l’estro di una varietà polifonica come il Sangiovese e l’adozione di una agricoltura biologica e di una vinificazione tradizionale con maturazione in legno grande per 15 mesi , rappresentano la “formula magica” per la creazione del Chianti Classico Et. Bianca 2013. Un vino rosso che sa riassumere in sé le note fragranti di frutta rossa e fiori accanto a quelle più austere di

erbe aromatiche e sottobosco, il tutto reso vibrante e dinamico dalla tannicità calibrata e la struttura raffinata.

www.santamargherita.com