

Valle di Cembra, grandi bianchi di montagna

In I luoghi del bere 01/2018 redazione4 38 Views 0 comments



redazione4
AUTHOR

PROFILE

La **Valle di Cembra** con i suoi 750 ettari vitati rappresenta il 2% della superficie vitata nazionale. Il territorio ha vigneti per lo più terrazzati da 350 metri sino a 850 di altitudine e temperature che potremmo definire fredde ma non troppo.



Most Read Commented



20 981

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto Gigi Pipa

I luoghi del gusto, Slide 08/2018

20 970

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

12 383

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduïotto di Torino

News 11/2014

<http://www.sapornews.com/news/>

10 426

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

9 519

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Latest Posts

ONAV: la cultura del vino è di tutti

I luoghi del bere 01/2018

I cambiamenti climatici hanno portato a variazioni ampelografiche nei vigneti dove le uve rosse di Schiava e Pinot nero sono sostituite, soprattutto per la prima varietà, da uve bianche. Si trovano impianti di Chardonnay, Muller Thurgau, Kerner, Gewürztraminer e Riesling. Il sistema di allevamento è spesso a pergola trentina sui pendii scoscesi della Valle.

Una degustazione ha proposto cinque realtà, più o meno note, che hanno espresso molto bene la mineralità e sapidità date dall'altezza dei vigneti e dal contesto pedoclimatico del territorio.



Il primo vino da **Pinot Bianco Cór 2016** di **Corvée**, rimasto in affinamento sulle lisi per 7 mesi prima dell'imbottigliamento, aveva un naso delicatamente floreale, con frutta a polpa bianca. L'assaggio aveva un'esuberante freschezza e sapidità, una buona lunghezza.

Il secondo vino un **Müller Thurgau Pietramontis 2016** di **Villa Corniole**, vinificato in acciaio, aveva profumi intensi, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Sapido, minerale, con piacevole acidità, tipiche caratteristiche dei vini di montagna era persistente in bocca.

Seguiva un **Kerner Vigneti delle Dolomiti 2016** di **Zanotelli**. Le caratteristiche del vitigno, semi aromatico, sono enfatizzate da rese basse in vigna. La degustazione

olfattiva evidenziava sentori di frutta bianca esotica e agrumi, con un finale floreale di gelsomino e fiori bianchi che suggerivano qualche assonanza con una gewürztraminer. In bocca aveva un buon equilibrio tra freschezza e sapidità, con un assaggio di personalità.

Un **Riesling 2014** di **Pelz**, era il primo non dell'annata 2016. I profumi univano note floreali e speziate a note vegetali e minerali ancora in evoluzione. Fresco e deciso al palato, piacevolmente acido e leggero di struttura, ricordava alcuni riesling tedeschi.

Chiudeva la degustazione **Opera TrentoDOC Nature 2011**. Ottenuto da solo Chardonnay aveva un colore paglierino brillante, profumi complessi con sentori fruttati, tipici del vitigno, che ricordano l'albicocca, la mela golden e la nocciola leggermente tostata. Poi un soffio floreale, un delicato profumo di lievito e una leggera speziatura. Il retrogusto molto persistente aveva note fruttate, leggermente aromatiche, accompagnate da sentori di nocciola e mandorla dolce, avvolti da un'ottima acidità che pulisce il palato.

di Giovanna Moldenhauer



Valle di Cembra, grandi bianchi di montagna

[I luoghi del bere](#) 01/2018



Il rilancio di Bertolli l'olio

[di Rita Sestini](#)

Most Commented



E' nel Salento la tenuta masseria altermura della famiglia Zonin

[I luoghi del bere](#) 11/2012



Findus: col "Minestrone Tradizione" il meglio delle verdure

[Food, News](#) 01/2013



TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

[Eventi, In cucina con noi, News](#) 04/2013



Featured Videos