

# Réserve della Contessa

Alto Adige DOC 2014

Tenuta Manincor

---

Per produrre la Réserve della Contessa Alto Adige Doc della Tenuta Manincor due terzi dell'uva provengono dalla tenuta Lieben Aich a Terlano e l'altro terzo dai vigneti siti nei pressi di Castel Campan. Questo vino dell'azienda, che sorge nel pressi del lago di Caldaro, racchiude come tutti i prodotti dell'azienda, la filosofia del del Conte Michael Goëss-Enzenberg: "I nostri vini presentano tutti la stessa impronta: rotondità ed eleganza."

Il passaggio alla biodinamica è completato e dal 2009. Armonia è la parola chiave di questo vino così come lo è dell'azienda che ha cercato e trovato quella tra uomo e natura. E' uno di quei vini che si fa ricordare.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Terlano e Castel Campan
<b>Certificazione</b>	Biodinamico
<b>Vitigno</b>	Pinot Bianco 60% ;Chardonnay 30% ;Sauvignon Blanc 10%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo intenso con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza
<b>Profumo</b>	Fresco di mela, albicocca e un sentore di salvia
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, antipasti di verdura, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	10 – 12 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300-500 m
<b>Tipologia terreno</b>	A Castel Campan argilloso e calcareo con depositi morenici. A Lieben Aich sabbioso, porfirico e di origine vulcanica
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e macerazione per 6 ore nella pressa. Fermentazione spontanea senza lieviti in botti di legno
<b>Affinamento</b>	Nove mesi a contatto con i lieviti