NALLES (BZ), LA CANTINA NALS MARGREID VINIFICA BIANCHI DI CARATTERE DA UVE SAUVIGNON



Categories: Enogastronomia News, News

L'obiettivo primario della cantina **Nals Margreid** con ha sede a **Nalles** (Bz), è di vinificare con carattere e personalità, rappresentando la forte espressione del terroir d'origine su di un tessuto vitivinicolo variegato che si estende per 160 ettari complessivi, posto su un terreno di origine alluvionale fatto di porfidi e ghiaia calcarea, posizionati lungo la **Strada del Vino dell'Alto Adige**.



A **Nalles**, in cui si trova il cuore pulsante di **Nals Margreid**, ovvero **Atelier Natura**, dove spazio architettonico e paesaggio vitato si fondono, sono coltivate le uve del **Sauvignon Nals Margreid**. Altitudine compresa tra 300 e 350 metri slm ed escursione termica anche di 20° tra le calde giornate e le notti fresche di questa particolare area, conferiscono alle uve una capacità di maturazione fenolica ottimale da cui deriva un vino dotato di un'acidità e di un patrimonio aromatico inconfondibile.



Dalle **uve Sauvignon** prodotte a **Nalles** nascono tre vini diversi che esaltano ciascuno le specifiche caratteristiche di una particolare zona di produzione. Ecco che **Nals Margreid** propone le etichette Stein, Gennen e Mantele i cui nomi si rifanno a ciò che ciascun vino esprime al meglio del luogo in



cui nasce. **Stein** (pietra), è interpretazione del terreno di grandi massi di porfido e ghiaia che costituiscono i sedimenti con forma caratteristica a ventaglio, su cui sorgono i vigneti, un **Sauvignon** classico dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli e con sentori di erbe aromatiche e agrumato. Perfetto in abbinamento con del pollo alla paprika o una zuppa piccante del Sichuan.

Invece, **Gennen** riporta all'area di produzione che porta questo nome, una collina esposta verso nord est, con clima alpino, grande escursione termica e venti provenienti dalle Alpi, luogo da cui deriva un vino equilibrato dal colore giallo paglierino dorato che si distingue per i suoi profumi di pesca-noce bianca, chinotto, sambuco ed erbe aromatiche. Ottimo da abbinare con un risotto gorgonzola e gamberetti o dei tortelli di ricotta con burro e salvia.



Infine **Mantele** i cui vigneti, coltivati nell'omonima area, hanno almeno 40 anni e si trovano nei dintorni della cantina, posti su di una collina esposta a sud est, in cui d'autunno si determina una consistente escursione termica. Luogo particolarmente vocato per l'altitudine, l'esposizione ed il clima che lo contraddistinguono, che contribuisce alla nascita di un vino dal carattere forte e deciso, denso ed importante che si distingue per un colore giallo paglierino intenso e note di sfalcio di campo e agrumi, scorza di limone ed erbe aromatiche. Da provare in abbinamento ad un piatto di risotto alla zucca oppure di pasta al pesto.



Stein, **Gennen** e **Mantele**, vini diversi fra loro, ma accomunati da caratteristiche quali eleganza, creatività, esclusività, unicità e cura, valori che meglio esprimono il brand **Nals Margreid** con **Atelier Natura**, cantina che produce i propri vini con amore per il territorio e rispetto per la natura del contesto alpino nel quale si inserisce, lavorando quotidianamente con sensibilità, cultura e passione.

www.kellerei.it

(Piergiorgio Felletti)