

FUORITEMA DEL MESE

*Pandataria
Il vino del
confino 2023
Candidaterra*



Tra le isole del Mediterraneo, ci troviamo oggi sulla bellissima Ventotene dove Luigi Sportiello produce il Pandataria, vino del confino, blend di Falanghina, Fiano e Greco. Le viti sono coltivate sul terreno vulcanico dell'isola regalando un vino equilibrato, fresco e minerale.

Perché sceglierlo?

L'azienda fa parte del progetto "Vini delle Isole Minori". La produzione del vino Pandataria è limitatissima e Proposta Vini è riuscita ad ottenerne un'assegnazione di circa 500 bottiglie.



I BIANCHI CHE APRONO L'AUTUNNO

Tra le montagne del Trentino e dell'Alto Adige sono coltivate da decenni due varietà di vite a bacca bianca, figlie dell'area alpina tra Italia, Austria e Svizzera, capaci di rivelarsi nella regione in una delle loro massime espressioni. I protagonisti bianchi di questo autunno sono loro: il **Müller Thurgau ed il Kerner**. Principe dei bianchi della Val di Cembra, il Müller Thurgau mostra interessanti note, talvolta dimenticate, ma mai scontate e sempre capaci di sorprendere ed emozionare. Dall'altro lato, in un calice di Kerner, ecco rivelarsi tutta la freschezza dell'aria autunnale seguita dal dolce calore speziato del camino.



Müller Thurgau Masiere 2023 Fagarini



Terreni ghiaiosi di Novaledo nella Valsugana, forma di allevamento a guyot, breve macerazione prefermentativa. Il risultato? Un vino armonioso, minerale, dai profumi floreali e note balsamiche: questo il Müller Thurgau dell'azienda agricola Fagarini.

Perché sceglierlo?

Per la sorprendente evoluzione temporale del vino: grazie alla buona acidità, Masiere è un vino che si può bere a distanza di qualche anno, ma è ottimo anche l'anno successivo alla vendemmia.

4 ettari di vigneto allevati a guyot a Monte Terlago, nella zona della Valle dei Laghi, in un terreno calcareo. Qui nasce il Kerner 780 slm di Rudi Vindimian, un vino capace di racchiudere in sé tutte le note minerali ed eleganti di una vite coltivata a 780 m/slm.

Perché sceglierlo?

Le lavorazioni in campagna seguono i dettami del regime biodinamico, facendo uso di decotti di ortica, equiseto e camomilla mentre in cantina le fermentazioni avvengono con soli lieviti indigeni. E sì... la foto in etichetta è stata veramente scattata nei vigneti dell'azienda con una fototrappola.

Kerner 780 Slm 2019 Vindimian



Kerner Valle Isarco 2021 Villscheider



Etza è il Müller Thurgau della cantina altoatesina Radoar: un vino strutturato, minerale, complesso. I vigneti sono coltivati ad un'altitudine fino a 900 m/slm, in terreni scistosi. Dopo la raccolta manuale delle uve, viene effettuata una fermentazione spontanea 50% in legno grande di rovere 50% in acciaio.

Perché sceglierlo?

Etza è inserito nel progetto "Interpretazioni". Da oltre 20 anni l'agricoltura aziendale è completamente biologica e le uve sono certificate da BIOLAND; inoltre dal 2007 i vigneti sono coltivati secondo l'agricoltura biodinamica.

Müller Thurgau Etza BIO 2021 Radoar



Il Kerner del Maso Villscheider è coltivato sulla sponda destra del fiume Isarco, da cui prende il nome. Il vino che ne deriva è fresco, minerale, aromatico... e con chiusura a vite.

Perché sceglierlo?

I vigneti sono coltivati a 700 m/slm, su un terreno pietroso con esposizione a sud/est. La collocazione delle viti su impervi ma monumentali muretti a secco, impone una raccolta manuale delle uve date le condizioni estreme in cui crescono.