

BOSCHERA 2015

Azienda Agricola Alessandro Winkler - Bianco frizzante IGT



Prezzo: 8,50 euro - 750 ml

Az. Agr. Alessandro Winkler

Via F. Rismondo, 2

31029 Vittorio Veneto - TV

Tel. 349 8616040

info@viniwinkler.com

www.boscherawinkler.com

Scrivere di Alessandro Winkler e della sua sorprendente boschera rifermentata in bottiglia equivale a puntare il faro luminoso su un nuovo attore al debutto in palcoscenico, la cui voce narrante non recita un copione classico ma riprende un'opera meno conosciuta, seppure autorevole, facendola propria e donandole nuove attraenti sfumature. Un paradigma teatrale per l'ingresso nell'enologia di Marca di Alessandro Winkler, medico odontoiatra affascinato dal mondo del vino, che solo pochi anni fa decise di acquistare alcuni ettari di terreno ottimamente esposti a sud fra le vocate colline tra Cappella Maggiore e Fregona destinandoli alla coltivazione dell'autoctona uva boschera e ricavandone un'inaspettata versione frizzante in purezza ottenuta con il metodo ancestrale "sur lie". L'obiettivo di una chiara e rigorosa sostenibilità senza compromessi, del rispetto del territorio e della natura circostante sono le costanti del suo impegno; abolizione di ogni trattamento dissecante e diserbante, ricerca dell'equilibrio vegetativo per garantire alle viti la resistenza, impiego di anticrittogamici a

base di rame e zolfo, doppia maturazione ragionata per aumentare la carica aromatica. Il tutto associato ad un utilizzo assai esiguo di solfiti, al rifiuto di ogni forma di chiarificazione e filtrazione, di correzione di acidità e di zuccheri, all'impiego esclusivo dei propri lieviti e del mosto di origine. Ecco, dunque, al suo esordio la Boschera Winkler 2015, con il suo colore giallo dorato, giustamente torbido per la tipologia. Il naso è fresco di mosto dolce, quasi di crema e di agrumi, con una parallela percezione floreale di petali bianchi carnosi e frutta esotica di ananas e mango, a poggiare su base minerale e di lieve crosta di pane fresco. Il sorso, dotato di viva acidità e nitida sapidità, è poco alcolico e secco ma sa concedere spazio ad una morbida avvolgenza e alla carica aromatica, con ritorni di frutta esotica e richiami succosi di lime a ricordare la freschezza di base. La bellissima coerenza sensoriale e il sorprendente equilibrio consegnano una beva instancabile. In trepidante attesa delle nuove vendemmie e di scoprirne l'evoluzione in bottiglia, lo suggeriamo ora con gamberi di Sicilia in salsa di agrumi.