

Pinot grigio Riserva “Giatl” Tenuta Peter Zemmer: il Boccioni in calice

scritto da Riccardo Isola | 01/12/2017



Un’eleganza maestosa, potente ed espressiva, si esprime in questo vino che si rappresenta in una verticalità sinuosa e appagante.

Dopo gli echi boteriani assaggiati nello [Chardonnay Riserva](#), ora **sorsi alla Boccioni** si materializzano con il **Pinot grigio Riserva Giatl** della Tenuta Peter Zemmer.

C’è un’espressività verticale, sinuosa, calda e appagante in ogni sorso. Un equilibrio che si plasma organoletticamente attraverso una perfetta consonanza tra freschezza e morbidezza. Un bianco potente, come ormai la firma stilistica del [Riserva di Peter Zemmer](#) ci ha abituato, che ammalia e affascina grazie ad un’accattivante struttura completata da persistenza e intensità straordinarie.

Questo Pinot grigio risente certamente, nella sua identità primaria, dei terreni calcarei e sabbiosi della piana attorno all’abitato di Cortina s.s.d.v. nel quale cresce. Ma il bouquet è fissato, in maniera peculiare, dalla perfetta escursione termica che si verifica in quest’area alpina.

Ci piace trovare similitudini artistiche tra sorsi e riflessi e per noi, questo Pinot grigio Riserva, richiama i tratti futuristici delle forme di [Umberto Boccioni](#). Gran bel vino!



Pinot grigio Riserva Giatl, la nostra degustazione



Il **Pinot grigio Riserva Giatl** è di un ricco **giallo paglierino intenso** con riflessi che sprigionano tonalità dorate. È lucente e si materializza nel calice con una spiccata consistenza.



Al naso entusiasma. Suntuoso nel suo **bouquet che richiama frutti maturi a polpa gialla** con una sferzata verso un melone non troppo maturo. Ci sono richiami di frutta esotica, spezie nobili e gentili (vaniglia su tutte). Presente la freschezza che portano verso sensazioni erbacee sfalciate; non manca nemmeno il tabacco inumidito.



In **bocca è elegante**, entra abbastanza morbido grazie all'esplosione di una struttura sorretta dagli aromi terziari che non aggrediscono comunque l'identità primaria del vitigno. C'è sapidità e il vino si allarga nel sorso con relativa velocità. Ti abbraccia ma rimane, comunque, intensamente penetrante e - se vogliamo - verticale. Si chiude con una persistenza lunga e intrigante.



Antipasti di salumi e formaggi, primi piatti importanti con formaggio, secondi di pesce alla griglia e carni non troppo strutturate.

La scheda del vino

Nome vino: Giatl

Denominazione di Origine Controllata

Anno: 2014

Vitigno: Pinot grigio Alto Adige DOC

Vendemmia: 2010

Resa: 40 hl per ettaro

Nome cantina: Tenuta Peter Zemmer

Luogo: Alto Adige – Cortina s.s.d.v. (Bz)

Titolo alcolometrico: 14,00 % Vol.

Temperatura di servizio: 12/14° C

Calice: medio/ampio

Punteggio: 90/100

Tenuta Peter Zemmer

Strada del Vino 24 | I-39040 Cortina sulla Strada del Vino (BZ)

www.peterzemmer.com