

# Da Tenuta Peter Zemmer, un Botero nell'enologia alpina

scritto da Riccardo Isola | 21/11/2017



**Un grande vino proveniente da una cantina che sta puntando sulla grande capacità di sorprendere il palato. Potenza, eleganza, morbidezza e rotondità sono le caratteristiche che si riscontrano in questo maestoso Chardonnay Riserva 2014.**

Siamo in terra di confine. Siamo a **Cortizza sulla Strada del Vino**, una località in provincia di Bolzano che conta appena 600 abitanti. Di fatto uno dei più piccoli comuni esistenti, non solo in Alto Adige. Pochi abitanti ma tanta voglia di emergere e far sentire la propria presenza. Almeno in ambito vitivinicolo.

Siamo in terra di confine, come detto, **tra l'Alto Adige e il Trentino** a poca distanza da quella lingua azzurra, fragorosa e glaciale chiamata **Adige**. In ambito pedoclimatico e morfologico, i vigneti fioriscono facendosi spazio tra detriti calcarei e dolomitici, in alternanza a depositi morenici di

ghiaia, sabbia ed argilla. Il sole non manca in estate, così come l'escursione termica. Importante anche la presenza dell'Ora del Garda, un vento secco e fresco, che protegge i grappoli dalla formazione della botrite.

In questo "paradiso" alpino nasce la [Tenuta Peter Zemmer](#), una cantina che sta dando risultati straordinari in termini di qualità. Una ventina di etichette definiscono la produzione di questa realtà fatta da **vini frizzanti e rossi** ma soprattutto bianchi. Tra questi ultimi abbiamo assaggiato lo **Chardonnay Riserva 2014**, il prodotto di una vendemmia effettuata nel podere Vigna Critelli.

Si tratta di uno **Chardonnay** che si alimenta da terreni calcarei, detritici e sabbiosi del Magrè s.s.d.v., nella piana della Bassa Atesina. La vendemmia parte con grappoli schiacciati e diraspati. Dopo una macerazione, breve, a freddo segue la fermentazione in piccole botti di rovere francese per dodici mesi. Segue un affinamento ulteriore, per alcuni mesi, in botti d'acciaio e in bottiglia.

---



## Tenuta Peter Zemmer - Chardonnay Riserva 2014: degustazione



Lo Chardonnay Riserva 2014 si presenta con un **giallo paglierino intenso con riflessi da oro giovane**. Lucente e cristallino, nel calice si palesa consistente e presente.



**Al naso** entra **morbido**, sfarzoso nella sua complessità che si declina in **aromi di frutta a polpa gialla matura**, nespola, frutta esotica (**mango** e ananas) per lasciare spazio a delicate sensazioni di **speziatura "mordiba", educata, gentile** (vaniglia e pepe bianco su tutte). Non manca la **freschezza**, però, con richiami di fieno stagionato e foglie di tabacco inumidito.



**In bocca è caldo**, potente ed equilibrato, tra freschezze e morbidezze. C'è struttura e intensità, e i richiami aromatici si confermano anche al sorso. Forse manca un po' di sapidità ma il vino si presenta con una **rotondità non impertinente** con un finale lungo, finemente elegante e speziato.

Un Botero dell'enologia alpina! Questo vino ha sicuramente ancora molto da dire anche fra 7 - 9

anni.



Chardonnay Riserva 2014 si abbina a formaggi stagionati, primi con ragù bianco, pesce importante di fiume come la trota salmonata, faraona con castagne e verza stufata, Parmigiano reggiano 50 mesi.

## **La scheda del vino**

**Nome vino:** Chardonnay Riserva Crivelli

**Denominazione di Origine Controllata**

**Anno:** 2014

**Vitigno:** Chardonnay - 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:** 14,5 % 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](http://www.peterzemmer.com)