

Alabastro, il Valdobbiadene DOCG Superiore di Gabe Tenute che incarna il territorio

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Febbraio 2025



Alabastro è il Valdobbiadene DOCG Superiore di GABE Tenute, un vino che celebra l'essenza del territorio e la tradizione vitivinicola di Cartizze. Con note di fiori bianchi, pesca, pera e mandorla, rappresenta un perfetto equilibrio tra eleganza e autenticità. Un'esperienza sensoriale che racconta la ricchezza e la storia di Valdobbiadene.

GABE Tenute, azienda nel cuore del **Valdobbiadene**, con le sue selezioni di uve **Glera** propone i segreti di un **terra unica e variegata** per offrire un'esperienza qualitativamente inimitabile e dalle **sfumature e sentori inconfondibili**.

Alabastro è un **Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze**,

un'area dalla bellezza incantata e preziosa, un luogo **unico e inestimabile**. Il suo prodotto è espressione viva di questa realtà, **connubio armonioso e ancestrale tra cielo, aria e terra**.

Da un incontro così prodigioso tra elementi, non poteva che nascere qualcosa di **raffinato**, memoria di un passato che continua a deliziare con la sua **ricchezza**.

Le Rive rappresentano una delle zone più collinari nel cuore di **Valdobbiadene**, con un terreno particolarmente **argilloso** e una particolare **esposizione al sole e al vento**, che conferiscono all'uva una **ricchezza di sentori**. Questa viene tutelata con una **produzione rispettosa** e una raccolta effettuata **rigorosamente a mano**.

Queste antiche e sapienti tradizioni vengono proposte da **GABE Tenute** in una **chiave esperienziale contemporanea**. Il nome e il label sono una dichiarazione di questa volontà.

Ogni vino ha caratteristiche che sono **essenza di un terroir** ed espressione delle sue **sfumature di colore**. GABE Tenute mette in campo la sua **passione, amore per la propria terra** ed **esperienza**, per accompagnare il consumatore a vivere una **dimensione sensorialmente coinvolgente**.

Ogni vino ha un carattere e **Alabastro** evoca il **colore del terreno argilloso** in cui la vite viene coltivata, oltre a richiamare la **raffinatezza** che gli artisti conferivano a questo colore.

Il particolare **terroir** ne conferisce **sentori di fiori bianchi, pesca, pera e mandorla**, con un importante **spessore organolettico** e un **retrogusto leggermente amaro**.

Punti chiave

- **Alabastro** è un Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze, espressione autentica del territorio.
- Prodotto con uve **Glera selezionate**, raccolte a mano e coltivate su terreni argillosi.
- Presenta **note di fiori bianchi, pesca, pera e mandorla** con un retrogusto leggermente amaro.
- Il nome richiama il **colore del terreno e la raffinatezza dell'alabastro**.
- GABE Tenute valorizza la tradizione con un approccio **esperienziale e contemporaneo**.