Italian Wines in the World: NAMA Cuvée di Nals Margreid

scritto da Fabio Piccoli | 8 Febbraio 2022


NALS MARGREID
NAMA
2018
NALS MARGREID

Il modello cooperativistico altoatesino ormai da tempo è un esempio straordinario di vitivinicoltura di qualità in tutto il mondo.

Tra le cooperative vitivinicole altoatesine, uno spazio sempre più importante se lo è conquistato **Nals Margreid**, che con i suoi 138 soci e 160 ettari vitati distribuiti tra Bolzano e Merano (nella Bassa Atesina), ogni anno vede incrementare il valore qualitativo delle sue produzioni. Eravamo già innamorati del loro Pinot Bianco Sirmian e siamo stati letteralmente travolti anche dal loro **Nama**, una sorta di super Alto Adige frutto del blend tra Chardonnay (90%), Pinot Bianco (7%) e Sauvignon (3%), frutto dei vigneti posti tra i 220/700 m slm.

Abbiamo degustato l'annata 2018 e l'abbiamo trovata ottima e in coerenza con la filosofia produttiva della cantina di Nalles, con **uve raccolte rigorosamente a mano** e poi fermentazione e affinamento in piccole botti di rovere per 18 mesi. Dopo l'assemblaggio, il vino invecchia 9 mesi in serbatoi di acciaio e resta ad affinare un anno in bottiglia prima di entrare in commercio.
Già al naso arriva elegantemente intenso con sentori di frutta bianca matura (pera e mela), ma anche fiori bianchi (tiglio, acacia), frutta secca (nocciole, mandorle). In bocca bella freschezza e fragranza pur in presenza di un corpo importante ma mai invadente e nel finale un ritorno di mandorla.
L'abbiamo abbinato ad un risotto alla zafferano ed è stato perfetto.

Company Profile

Nals Margreid: in questo nome sono custoditi secoli di cultura vitivinicola. Una storia che inizia nel 1764 quando, nell'esatto luogo in cui oggi sorge la cantina, fu eretta la tenuta Von Campi. La coltivazione delle viti, circa 160 ettari in tutto, è affidata a 138 famiglie di viticoltori che con

passione si dedicano a 14 vigneti tra Nalles, nella Val d’Adige e Magrè. Qui le uve maturano a un’altitudine compresa tra i 200 e i 900 metri, in terreni estremamente vari e caratterizzati da una lunga e complessa storia di formazione geologica, ciascuno con una diversa coniugazione delle caratteristiche del suolo, del microclima e dell’esposizione solare. Le peculiarità geografiche e culturali, i suoli e i climi diversi sparsi in varie aree dell’Alto Adige e le persone coinvolte sono le nostre risorse più preziose, fonte continua di ispirazione per la creazione dei nostri vini. Dal perfetto connubio del profondo rispetto per ciò che la natura ci dona, nascono uve uniche la cui vera essenza viene colta e sottolineata con grande sapienza da Nals Margreid, esaltando lo spiccato carattere del prodotto che, una volta stappato, sprigiona tutta la sua unicità: Freschezza alpina. Simbiosi con il terroir. Internazionalità.

Nals Margreid

Via Heiligenberg 2 Nalles, BZ 39010 IT
info@nalsmargreid.com
www.nalsmargreid.com