

GEWÜRZ- TRAMINER

DOC 2019

UVAGGIO: Gewürztraminer

ETÀ DELLE VITI: 6 - 21 anni

TEMPERATURA: 11 - 13 °C

CONSUMO: 2020 - 2023

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 5,5 g/l

ACIDITÀ: 5,2 g/l

Contiene solfiti

» Splendore d'oro roccò con sottofondo di Bach.
Sdrammatizzatelo con la cucina Thai. «

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Vendemmia tardiva di uva particolarmente matura e perfettamente sana, diraspatura, macerazione a freddo (10 °C) per 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 3 mesi. Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino intenso
- aromatico con profumi di petali di rose, litchi e ananas
- pieno e cremoso al palato, finale aromatico di lunga persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

È indicato per crostacei e paté, risulta eccellente anche come aperitivo.

PREMIAZIONI

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Gold; 2016: Silver

WINE & SPIRITS - 2013: Best Buy

JAPAN WINE CHALLENGE - 2015: Gold