

LINEA
CLASSICA

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2019

Il Gewürztraminer ha vissuto negli anni appena trascorsi una sorta di rinascimento. Il vitigno dagli inconfondibili acini rossastri proviene dal villaggio vinicolo di Termeno e oggi è diffuso in quasi tutte le aree vitate del globo. A differenza di molti Gewürztraminer internazionali, questo è vinificato secco. Ciò conduce ad una tipologia di vino fruttato-speziato, che non si scorda facilmente. È seducente per la sua pienezza aromatica, pervasa da fini note speziate di chiodi di garofano e delicata rosa canina.



giallo paglierino



profumi aromatici di
cannella, chiodi di
garofano, rosa e litchi



fruttato-speziato,
aromatico,
ampio in bocca

VARIETÀ:
Gewürztraminer

ETÀ:
da 10 a 30 anni

VIGNETI:
Località: singoli vigneti lungo la Strada del Vino da Cortaccia passando per Termeno e Caldaro e fino ad Appiano (300-500 m)
Esposizione: sud-sud-est
Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con leggera quota argillosa
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:
fine settembre ad inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:
fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:
65 hl/ha

DATI ANALITICI:
Contenuto alcolico: 14 %
Residuo zuccherino: 4,5 gr/lit
Acidità: 4,6 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZI:
8 a 10 Gradi

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:
Vino oltremodo flessibile, si beve bene come aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti e intense come ad esempio ravioli di castagne al tartufo nero, crostacei e i canederli tirolesi al formaggio.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
3 a 4 anni

RICONOSCIMENTI:
2014: International Wine Challenge: „Commended“

