



★ SANCT VALENTIN ★

GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN 2019

È il più amato dagli Italiani e la varietà bianca autoctona dell'Alto Adige. Il seducente Gewürztraminer è certamente una delle varietà più avvincenti nel panorama viticolo mondiale. Il Gewürztraminer Sanct Valentin si caratterizza per il suo bouquet intenso e complesso, ricco di aromi che rimandano alle spezie orientali, la delicata rosa canina e i frutti esotici. Fin dal 1986 è annoverato come vino di punta della linea Sanct Valentin. Si distingue pure per serbevolezza e garantisce anche dopo molti anni una beva incantevole.



giallo oro



ampio bouquet di profumi
di rosa, frutti esotici,
spezie orientali



potente, complesso,
leggero residuo
zuccherino

VARIETÀ:

Gewürztraminer

ETÀ:

5 a 35 anni

VIGNETI:

Località: esposizioni selezionate a Cortaccia, Caldaro ed Appiano (300-500m)

Esposizione: Sudest

Terreni: ghiaiosi calcareo-argillosi

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

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

VINIFICAZIONE:

macerazione delle uve con successiva pressatura soffice. Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

45 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14,5 %

Residuo zuccherino: 5,9 gr/lit

Acidità: 4,6 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZI:

8 a 10 gradi

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Si abbina magnificamente a piatti speziati, al fegato d'oca, ai formaggi erborinati, così come anche a ricette condite di spezie piccanti o erbette da cucina, al risotto ai frutti di mare o a specialità altoatesine quali i ravioli al „Kloazn“ (farina di pere) con formaggio grigio.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

8 a 10 anni

RICONOSCIMENTI:

2018: 97 Punti Luca Maroni, 94 Punti Doctor Wine, 93 Punti Vini di Veronelli, 90 Punti James Suckling

2016: 94 Punti James Suckling, 91 Punti Falstaff, 92 Punti Luca Maroni

2015: 92 Punti Falstaff

2013: 95 Punti Luca Maroni; 91 Punti Falstaff

2011: 3 stelle Veronelli

2008 + 2009: 3 stelle Veronelli

2001: 5 Grappoli Bibenda

