



★ SANCT VALENTIN ★

GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN 2021

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:

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: 5,7 gr/lt

Acidità: 4,55 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

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 erbe 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:

10 anni ed oltre

RICONOSCIMENTI:

2020: 94 Punti Doctor Wine, 93 Punti James Suckling, 92 Punti Vini di Veronelli

2019: 96 Punti Luca Maroni, 92 Punti James Suckling

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