

CLASSIC

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2022

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 intensi di
rosa e litchi



fruttato-speziato
ed aromatico

VARIETÀ:

Gewürztraminer

ETÀ:

da 10 a 30 anni

VIGNETI:

Località: singoli vigneti lungo la Strada del Vino da Appiano a Cortaccia (300-500 m)

Esposizione: sud-sud-est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con leggera quota argillosa

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

65 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Residuo zuccherino: 4,6 gr/lit

Acidità: 4,7 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

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

