



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



## Gewürztraminer 2022

Alto Adige Gewürztraminer DOC

Seduttivo: aromi di rose e litchi, finale speziato.

**Descrizione:** Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, litchi, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.  
Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

**Abbinamento:** Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche.  
Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

**Vitigno:** Gewürztraminer

**Vigneti:** Vigneti ad un'altitudine di c.a 400 – 460 m s.l.m. su depositi morenici misti ad argilla e ghiaia porfirica.

**Resa:** 70 hl/ettaro

**Vinificazione:** Dopo alcune ore di macerazione a freddo e una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio a c.a. 18°C. Il vino viene lasciato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

<b>Valori analitici:</b>	Alcol	14%	Vol
	Acidità	4,7	g/l
	Zuccheri residui	6,1	g/l