

Alto Adige Gewürztraminer 2013

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

Vitigni

Varietà: Gewürztraminer

Età: 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

2013: da inizio a fine ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

fermentazione e affinamento in contenitori d'acciaio.

Dati analitici

Resa: 65 hl/ha

Contenuto alcolico: 14 %

Residuo zuccherino: 5 gr/l

Acidità: 4,5 gr/l

Temperatura di servizio

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

Bicchiere consigliato

