



Gewürztraminer Sanct Valentin



Inutile sottolineare: è il vino bianco sudtirolese sicuramente più tipico, autoctono della bassa atesina. Giallo variegato nel colore, con una inconfondibile, unica, fragranza: si sentono le rose, le spezie, il pepe, la noce moscata, addirittura i chiodi di garofano. Indimenticabile. Ugualmente convincente l'assaggio, con una lunga, lunga persistenza finale, data dalla natura stessa di questo vino, saporito per costume. Non ha rivali tra i vini aromatici e si propone come l'aperitivo per eccellenza. Accompagna, esaltandoli, i cibi raffinati, specialmente il pesce, aragoste su tutti. Se non si consuma giovane non è un problema: sopporta splendidamente qualche anno di riposo.

Indicazione dei vigneti: Diversi vigneti ad Appiano Monte (450 - 550 m s.l.m.), terreni calcari, età dei vigneti: 5 – 10 anni.

Vinificazione: Breve macerazione delle uve, pressatura soffice, fermentazione e affinamento in acciaio, permanenza sui lieviti fini per ca. 6 mesi.

Alcol: 14,50 % vol.

