

# 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

