

CLASSIC

## ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2023

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:

da inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

### VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

### RESA:

65 hl/ha

### DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Residuo zuccherino: 3,7 gr/lit

Acidità: 4,6 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

