

CLASSIC GEWÜRZTRAMINER 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Gewürztraminer

ZONA E TERRENO: Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno argilloso e sabbioso.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Breve macerazione a freddo in pressa e successiva fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata e in protezione da ossigeno. Affinamento su feccia fine.

DATI ANALITICI: alcol: 14,0%, acidità: 5,4 g/l, zucch. res.: 5,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-3 anni

DEGUSTAZIONE: Al naso presenta un delicato sentore di rosa accompagnato da una nota speziata di cannella e litchi, il Gewürztraminer al palato esprime notevole struttura, buona vivacità e un'eccellente bevibilità.

ABBINAMENTI: Adatto come aperitivo, si consiglia accompagnato da frittiture di pesce, gamberi ed aragoste. Ideale anche per il Sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9°C

Contiene solfiti

