

# Puntay

## GEWÜRZTRAMINER 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**CERTIFICATO BIO:** Abcert IT-BIO-013

**VITIGNO:** Gewürztraminer

**ZONA E TERRENO:** I vigneti si estendono lungo un pendio esposto a sud, a un'altitudine di 450 – 500 metri sul livello del mare. Il terreno di marna argillosa poggia su un fondo di rocce primarie come il porfido e il granito.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA/ETTARO:** 40 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** Le uve, vendemmiate con lieve ritardo, vengono diraspate e sottoposte a una macerazione a freddo di 8 ore. Dopo la pressatura, il mosto viene chiarificato naturalmente e fermentato lentamente a una temperatura controllata di 18 °C. Il vino matura quindi per 10 mesi in acciaio prima di essere filtrato e imbottigliato.

**DATI ANALITICI:** alcol: 14,5 %, acidità: 6,0 g/l, zucch. res.: 6,5 g/l

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 1 – 6 anni

**DEGUSTAZIONE:** Il vino ha un colore giallo dorato chiaro. Il naso intenso rivela aromi di petali di rosa, litchi, chiodi di garofano, cannella e salvia. Al palato è chiaro e corposo, con un lungo finale ricco di frutta tropicale.

**ABBINAMENTI:** Eccellente con aragosta, scampi e formaggio blu. Ottimo anche in combinazione con la cucina asiatica.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 – 10 °C

Contiene solfiti

