

GEWÜRZTRAMINER

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Uve: Gewürztraminer

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 4.000-5.000

Terreno: calcareo-argilloso, ben drenato, con un'ottima esposizione al sole

Altitudine: 250-500 m s.l.m.

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Resa: 80-90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in acciaio inox. Il vino viene mantenuto in contatto con le fecce fini per 3-4 mesi, al fine di esaltare i suoi aromi e conferire maggiore complessità e struttura.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: bouquet aromatico ed intenso, con note di petali di rosa, frutta esotica, spezie dolci e un delicato accenno di miele

Sapore: elegante, fresco e ricco, con una buona struttura e una piacevole sensazione di morbidezza. Il finale è lungo e aromatico, con un equilibrio tra la dolcezza e una piacevole acidità

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 21 g/l

Zuccheri riduttori: 5,6 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTI

Ideale con piatti speziati, cucina asiatica, formaggi erborinati, foie gras, piatti a base di pesce affumicato, risotti aromatici e piatti a base di curry. Ottimo anche con dessert a base di frutta.

Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Gewürztraminer

Training system: Guyot

Stumps per hectare: 4.000-5.000

Soil: calcareous-clayey, well-drained, with excellent sun exposure

Altitude: 250-500 m/above sea level

Harvest: second half of September

Yield: 80-90 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing and fermentation at controlled temperature (12-14°C) in stainless steel. The wine is kept in contact with fine dregs for 3-4 months, in order to enhance its aromas and give bigger complexity and structure.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense straw yellow with golden reflections

Parfum: aromatic and intense bouquet, with notes of rose petals, exotic fruit, sweet spices and a delicate hint of honey

Taste: elegant, fresh and rich, with good structure and a pleasant sensation of softness. The finish is long and aromatic, with a balance between sweetness and pleasant acidity

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 21 g/l

Reducer sugars: 5,6 g/l

Total acidity: 5,3 g/l

Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Ideal with spicy dishes, Asian cuisine, blue cheeses, foie gras, smoked fish dishes, aromatic risottos and curry-based dishes. Also excellent with fruit-based desserts.

Service notes: served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Gewürztraminer

Rebzüchtung: Guyot

Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000

Boden: kalkig-lehmig, gut drainiert, mit ausgezeichneter Sonneneinstrahlung

Höhe: 250-500 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: zweite Septemberhälfte

Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur (12-14°C) im Edelstahltank. Der Wein bleibt 3-4 Monate in Kontakt mit der Feinhefe, um seine Aromen zu betonen und mehr Komplexität und Struktur zu verleihen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen

Bukett: aromatisches und intensives Bouquet, mit Noten von Rosenblättern, exotischen Früchten, süßen Gewürzen und einem zarten Hauch von Honig

Geschmack: elegant, frisch und reichhaltig, mit guter Struktur und einem angenehmen Gefühl von Weichheit. Der Abgang ist lang und aromatisch, mit einem Gleichgewicht zwischen Süße und angenehmer Säure

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol

Trocken Extrakt: 21 g/l

Restsüsse: 5,6 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu würzigen Gerichten, asiatischer Küche, Blauschimmelkäse, Foie Gras, geräucherten Fischgerichten, aromatischen Risotti und Currygerichten. Auch hervorragend zu fruchtbasierten Desserts.

Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Gewürztraminer



10-12°C



13% vol



750 ml