

CLASSIC

GEWÜRZTRAMINER 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Gewürztraminer

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati su colline esposte a sud-est, tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare, e sono costituiti da terreni argillosi e sabbiosi.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Le uve vengono lavorate con estrema delicatezza per preservare al meglio i tipici aromi varietali. La fermentazione controllata e l'affinamento di 4 mesi sulle fecce fini avvengono in acciaio.

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

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 - 3 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino è di colore giallo paglierino. Il suo aroma caratteristico, fresco, fruttato e delicato è accompagnato da note floreali e da sentori di frutta esotica matura. Al palato è corposo, con una morbida acidità e una fine dolcezza di frutta. Ha una lunga persistenza nel finale.

ABBINAMENTI: Questo vino è ideale come aperitivo e si sposa bene con antipasti speziati, pesce fritto, crostacei e sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

Contiene solfiti

