

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Alto Adige Gewürztraminer Classic 2014 DOC

VITIGNO: Gewürztraminer

CLIMA: Temperato alpino

TERRENO: Terreno argilloso e sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO: Pergola/Guyot

RESA PER ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Breve macerazione carbonica, lieve pressatura. Fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata e in protezione da ossigeno. Affinamento su feccia fine.

DATI ANALITICI: alcool: 13,5 % vol., Acidità totale: 5,7 g/l, zuccheri residui: 4,7 g/l

DA BERE: 2015-2017

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

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

DA SERVIRE: 7 - 9 ° C



GEWÜRZ
TRAMINER

2014

SÜDTIROL ALTO ADIGE

ERSTE+NEUE