

# ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER 2014

Il Gewürztraminer ha vissuto negli anni appena trascorsi una sorta di rinascimento. Il vitigno dagli inconfondibili acini rossastri proviene dal villaggio vinicolo di Termeno e oggi è diffuso in quasi tutte le aree vitate del globo. A differenza di molti Gewürztraminer internazionali, questo è vinificato secco. Ciò conduce ad una tipologia di vino fruttato-speziato, che non si scorda facilmente. È seducente per la sua pienezza aromatica, pervasa da fini note speziate di chiodi di garofano e delicata rosa canina.



Giallo paglierino



Profumi aromatici di cannella, chiodi di garofano, rosa e litchi



Fruttato-speziato, aromatico, ampio in bocca

## VITIGNI:

Varietà: Gewürztraminer  
Età: 10 - 30 anni

## VIGNETI:

Località: singoli vigneti lungo la Strada del Vino da Cortaccia passando per Termeno e Caldaro e fino ad Appiano (300-500 m)  
Esposizione: Sud-Sud/Est  
Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con leggera quota argillosa  
Forma di allevamento: Guyot

## VENDEMMIA:

2014: metà ottobre;  
raccolta e selezione manuali delle uve.

## VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento in contenitori d'acciaio.

## RESA:

65 hl/ha

## DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5%  
Residuo zuccherino: 6,5 gr/lt  
Acidità: 4,5 gr/lt

## CONSIGLI PER IL SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 8 - 10 gradi

## CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Vino oltremodo flessibile, si beve bene come aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti e intense come ad esempio ravioli di castagne al tartufo nero, crostacei e i canederli tirolesi al formaggio.

## POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 - 4 anni

LINEA CLASSICA



ST MICHAEL-EPPAN