

GEWÜRZ- TRAMINER

DOC 2017

UVAGGIO: Gewürztraminer

ETÀ DELLE VITI: 6 - 21 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2018 - 2021

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 5,5 g/l

ACIDITÀ: 4,6 g/l

Contiene solfiti

» Splendore d'oro roccò con sottofondo di Bach.
Sdrammatizzatelo con la cucina Thai. «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Vendemmia tardiva di uva particolarmente matura e perfettamente sana, diraspatura, macerazione a freddo (10 °C) per 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 3 mesi.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino intenso
- aromatico con profumi di petali di rose, litchi e ananas
- pieno e cremoso al palato, finale aromatico di lunga persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

È indicato per crostacei e paté, risulta eccellente anche come aperitivo.

PREMIAZIONI

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Gold; 2016: Silver

WINE & SPIRITS - 2013: Best Buy

JAPAN WINE CHALLENGE - 2015: Gold