KALTERN
Kellerei . Cantina

CAMPANER

GEWÜRZTRAMINER DOC 2024

UVAGGIO: Gewürztraminer

ETÀ DELLE VITI: 10 – 25 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

CONSUMO: 1 – 6 anni

RESA/ETTARO: 40 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 6,0 g/l

ACIDITÀ: 4,9 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

Dopo una primavera piovosa e un inizio d'estate piuttosto lento, agosto ha portato la tanto attesa svolta: Giornate soleggiate e calde hanno favorito la maturazione delle uve e hanno permesso alle varietà precoci di raggiungere un'ottima qualità. La vendemmia è iniziata a fine agosto in condizioni quasi perfette, accompagnata da un tempo stabile fino a settembre. Con l'inizio della pioggia in autunno, la vendemmia dei vini rossi tardivi è diventata più impegnativa a causa delle difficili condizioni meteorologiche. Nonostante ciò, l'annata ha prodotto vini bianchi entusiasmanti e vini rossi precoci di notevole qualità.

VIGNETO

I vigneti si estendono lungo un pendio esposto a sud, a un'altitudine compresa tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito da marne argillose adagiate su rocce primarie come porfido e granito.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con la diraspatura delle uve raccolte tardivamente ma perfettamente sane, seguita da una macerazione a freddo di 8 ore. Segue la pressatura e l'illimpidimento naturale del mosto. La fermentazione lenta avviene a una temperatura controllata di 18 °C, seguita da un affinamento di 6 mesi in acciaio sulle fecce fini.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo intenso con riflessi d'oro
- naso intenso con profumi di petali di rose, Lychee, cannella, garofano e salvia
- ricco al palato, di frutta esotica, lunghissima persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo Gewürztraminer si sposa perfettamente con gamberi e piatti di pesce saporiti, oltre che con la cucina asiatica. Provatelo con la pancetta tagliata a fettine sottili per un'esperienza di gusto. È eccezionale anche come vino da aperitivo aromatico.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2018: 91 p., 2020: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2020: 91 p., 2021: 92 p., 2022: 91 p., 2023: 91 p.

DECANTER – 2021: 91 p., 2023: 92 p.-Silver

I VINI DI VERONELLI – 2018: 92 p., 2019: 91 p., 2021: 92 p., 2022: 92 p.

BIBENDA – 2018: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli, 2021: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2020: 96 p., 2021: 96 p., 2021: 93 p. , 2023: 96 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com