

GEWÜRZ- TRAMINER

DOC 2023

UVAGGIO: Gewürztraminer

ETÀ DELLE VITI: 5 – 30 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

CONSUMO: 1 – 4 anni

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 6,0 g/l

ACIDITÀ: 5,0 g/l

Contiene solfiti



PROVENIENZA

Il nome Gewürztraminer risale a Tramin (Termeno), il paese vicino a Caldaro, dove questa varietà è stata citata per la prima volta in documenti del XIV secolo. È discutibile se la varietà sia davvero nata a Termeno. Il fatto è che ha una lunghissima tradizione in Alto Adige e produce vini eccellenti.

ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

I vigneti sono situati su pendii esposti a sud e a est, a un'altitudine compresa tra 350 e 450 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito principalmente da ghiaia calcarea argillosa, che trattiene il calore ed è ben drenato.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte relativamente tardi vengono prima diraspate. Segue una breve macerazione a freddo, quindi la pressatura e la chiarificazione naturale del mosto. La fermentazione avviene a temperature controllate tra i 18 e i 20 °C. Il vino viene poi affinato per 3 mesi sulle fecce fini in acciaio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo Gewürztraminer è un ottimo accompagnamento per crostacei, paté salati e cucina asiatica. È adatto anche come eccellente vino da aperitivo.

PREMIAZIONI

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS – 2021: Gold

JAPAN WINE CHALLENGE – 2020: Gold, 2021: Gold