

GEWÜRZ- TRAMINER

DOC 2020

UVAGGIO: Gewürztraminer

ETÀ DELLE VITI: 5 – 30 anni

TEMPERATURA: 11 – 13 °C

CONSUMO: 2021 – 2024

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 5,5 g/l

ACIDITÀ: 5,0 g/l

Contiene solfiti

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

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

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. Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

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