

CAMPANER

GEWÜRZTRAMINER DOC 2022

UVAGGIO: Gewürztraminer

ETÀ DELLE VITI: 10 – 25 anni

TEMPERATURA: 11 – 13 °C

CONSUMO: 2023 – 2028

RESA/ETTARO: 40 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 15,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 5,7 g/l

ACIDITÀ: 5,3 g/l

Contiene solfiti

» Un'architettura vinosa dalle prismatiche sfaccettature, un'idea di luce. «

ANNATA

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il 24 agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva vendemmata tardivamente, matura e sana; macerazione a freddo di 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata di 18°C, maturazione sulle fecce fini per 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a maggio.

VIGNETO

Vigneto collinare esposto verso sud tra 450 a 500 m sul livello del mare; terreno argilloso con porfido.

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:

Consigliamo questo vino in accompagnamento a gamberetti e pesce dal sapore deciso, piatti della cucina asiatica.

PREMIAZIONI

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

JAMES SUCKLING – 2018: 91 p., 2020: 91 p., 2021: 92 p.,

I VINI DI VERONELLI – 2017: 91 p., 2018: 92 p., 2019: 91 p., 2021: 92 p.,

BIBENDA – 2012, 2017, 2018, 2020: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2017: 93 p., 2018: 96 p., 2019: 96 p., 2020: 96 p., 2021: 96 p.,

