

Gewürztraminer

Alto Adige Valle Isarco DOC



Annata 2018

Vitigno Gewürztraminer

Posizione A sud di Bressanone. Pendii caldi e arieggiati rivolti verso sud-est ad un'altitudine tra i 550 ed i 650 metri

Clima Microclima caldo durante il processo di maturazione dell'uva, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Terreno Terreno di tipo pietroso contenente scisto, fillite quarzo ed una piccola quantità di argilla

Sistema di coltivazione Guyot con 7000 fino a 8000 vigne per ettaro

Periodo di vendemmia da fine settembre ad inizio ottobre

Resa 7000 kg per ettaro

Età degli impianti fino a 31 anni

Vinificazione preparazione e pressatura riguardosa, fermentazione e affinamento sui lieviti fini, in recipienti di acciaio inossidabile e grandi botti di acacia, senza fermentazione malolattica

Imbottigliamento fine aprile, con invecchiamento in bottiglia di due mesi

Invecchiamento medio

Descrizione giallo oro con riflessi verdognoli, litchi e note di rosa, aroma speziato, leggero, elegante

Valori analitici

Gradazione alcolica 14.5% Vol. Acidità 4.5 g/l

Zuccheri residui 4.9 g/l