

Gewürztraminer

Alto Adige Valle Isarco doc



Annata 2019

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 fine settembre

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 inizio maggio, con invecchiamento in bottiglia di due mesi

Invecchiamento medio

Descrizione colore giallo, litchi e note di rosa, aroma speziato, leggero, elegante

Valori analitici

Gradazione alcolica 14.0% Vol. Acidità 4.4 g/l

Zuccheri residui 6.0 g/l