

Gewürztraminer 2025

Alto Adige DOC

**VITIGNO**

100% Gewürztraminer

VINIFICAZIONE

Prima della fermentazione avviene una macerazione di 6 ore sulle bucce. Le uve vengono poi pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Il Gewürztraminer sprigiona tutto il fascino dell'Alto Adige nelle sue armoniose tonalità di un giallo brillante con riflessi dorati. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, armoniosa eleganza e finale intenso.

TERROIR

Dalla culla del Gewürztraminer, con i suoi suoli leggeri caratterizzati da una forte presenza calcarea, ma anche da una vena sabbiosa e porfirica posta in profondità. Zone calde con ottima insolazione accompagnate all'imbrunire da una fresca brezza montana che dona al Gewürztraminer tipicità ed eleganza.



lightweight 395 g

VENDEMMIA 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo in una sera d'estate, trova il suo abbinamento ideale anche in piatti speziati, formaggi intensi e preparazioni a base di crostacei o grigliate di pesce, da provare su paté e fegato d'oca.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 3,9 g/L

Cont. alcolico: 14,00 % Vol.

Invecchiamento: 4-6 anni

Acidità totale: 4,8 g/L

Bottiglie da: 0,75 / 0,375 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano