

Alto Adige Gewürztraminer DOC - Kaltern



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Alto Adige
- Uvaggio: Gewürztraminer 100%
- Età delle viti: 6 – 21 anni
- Maturità ottimale: 2022 – 2025
- Resa/ettaro: 60 hl/ha
- Forma d'allevamento: Guyot e pergola
- 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.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino intenso
- Profumo: Aromatico con profumi di petali di rose, litchi e ananas
- Gusto: Pieno e cremoso al palato, finale aromatico di lunga persistenza.