

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
D.O.C.

GEWÜRZTRAMINER

Zona di produzione

Il “*Traminer Aromatico*”, già conosciuto nel tredicesimo secolo, oggi è sicuramente il vino altoatesino più famoso nel mondo. Nella zona intorno a Tramin, paese da cui ha preso il nome “*Traminer*”, ha la sua più importante collocazione. Questo vino aromatico, prodotto con uve provenienti da ripidi pendii situati dai 400-600 m s.l.m., in zone altamente vocate nei dintorni della città di Bolzano, affascina per i profumi fruttati-floreali intensi e persistenti, e per la sua nota speziata.

Vitigno

Gewürztraminer 100%.

Produzione per ettaro

In media 7.000 kg di uva.

Resa dell'uva in vino

Circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

Vendemmia

La vendemmia avviene a piena maturazione a fine settembre inizio ottobre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

Vinificazione ed affinamento

Dopo una breve macerazione sulle bucce ed una soffice pressatura, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata.

L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

Caratteristiche sensoriali

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati. All'olfatto si presenta aromatico, con sentori di rose, litchi, pompelmo, lime, leggere note di buccia d'arancia, chiodi di garofano e cannella.

Il gusto è pieno, complesso, morbido, di buona freschezza.



WINZERBERG

www.winzerberg.it