

# Alto Adige Gewürztraminer DOC „Cancenai“



Il Gewürztraminer o Traminer Aromatico è uno di quei vini che ha fatto conoscere l'Alto Adige come regione vinicola in tutta l'Italia. L'estrema aromaticità ed una struttura affascinante fanno di lui un vino inconfondibile e difficile da scordarsi. Ed il "Cancenai" sicuramente è un buon esempio di questo.

Cresciuto proprio al suo posto di nascita, a Termeno sulla Strada del Vino in Bassa Atesina, su una collina con esposizione sud-ovest, con terreni argillosi e calcarei, deriva da uve di primo livello, con oltre 22 °babo. Una macerazione di una notte e una rimanenza sulla feccia fine il più possibile fanno sì che tutte le qualità dell'uva passino nel vino. Il vino, poi, è di una struttura esorbitante, con note di rosa, di chiodi di garofano, persino di miele nel naso, una fine componente dolce non invadente ed una stupefacente persistenza. Lo ammettiamo, non è di facile abbinamento, un vino come questo, ma va assieme molto bene con la cucina orientale e le sue spezie, con pietanze grasse e con formaggi piccanti. La temperatura di servizio ottimale è di 15 – 18 °C, la durabilità di 3 – 4 anni.

Bottiglie prodotte: 12.000  
Sistema di allevamento: Guyot  
Terreno: argilloso, calcareo  
Resa: 5600 l/ha  
Varietà: Gewürztraminer (100 %)  
Vinificazione: Acciaio  
Acidità: 5,2 g/l  
Zuccheri residui: 6,1 g/l  
Grado alcolico: 15,3 % vol