

# Alto Adige Gewürztraminer DOC



Partendo dal suo paese d'origine, Termeno in Bassa Atesina, questo vitigno ha conquistato quasi tutto il mondo. Ciò nonostante le sue caratteristiche sono rappresentate nel miglior dei modi nella sua patria. È inconfondibile nell'aroma e nel sapore, con le sue note speziate di chiodi di garofano, quelle floreali di rosa, quelle fruttate di lychee. In tutto è un vino che – almeno cosa riguarda l'aromaticità – non ha paragoni.

Nel Traminer della nostra linea classica abbiamo cercato soprattutto l'eleganza di questo vino. Vinificato quasi a secco, è meno esigente dei suoi compagni più amabili, ed è anche più facilmente abbinabile in cucina. È buono come aperitivo, con antipasti saporiti, con pesce alla griglia, frutti di mare, crostacei e piatti di carne bianca.

Il Traminer Aromatico in generale ha un certo potenziale di invecchiamento, questo raccomandiamo di consumarlo comunque entro tre anni. La temperatura di servizio ottimale è di 12 – 15 °C.

Bottiglie prodotte: 40.000  
Sistema di allevamento: Guyot/Pergola  
Terreno: sabbioso  
Resa: 7000 l/ha  
Varietà: Gewürztraminer (100 %)  
Vinificazione: Acciaio  
Acidità: 5,3 g/l  
Zuccheri residui: 3,7 g/l  
Grado alcolico: 13,6 % vol