

Alto Adige Gewürztraminer Passito DOC “Cresta”



Se uno dei nostri vini si può chiamare “shooting star”, allora lo è il “Cresta”. Nonostante che viene prodotto soltanto dal 1999, ha fatto parlare di sé, una cosa che si rispecchia anche nei numerosi premi e medaglie con i quali è stato premiato a diversi concorsi nazionali ed internazionali. Il “Cresta” viene prodotto al maso “Kristplonerhof” a Guncina. Le uve Traminer migliori e più sani vengono selezionate e fatte appassire su graticci per ca. 5 mesi. Soltanto dopo vengono pressate. Il succo viene fatto fermentare con ceppi di lievito speciali. Si ottiene un vino dorato e dolce, con note di buccia d’arancia, di miele e frutta secca, in poche parole, proprio un buon Passito. Il “Cresta” va bevuto al meglio con dolci e formaggi piccanti, specialmente Roquefort o Gorgonzola. Vini da dessert sono invecchiabili per tanti anni e vanno bevuto, a seconda dei gusti, a 12 – 18 °C.

Bottiglie prodotte: 2.500
Sistema di allevamento: Guyot
Terreno: sabbioso, porfido
Resa: 1500 l/ha
Varietà: Gewürztraminer (100 %)
Vinificazione: Acciaio
Acidità: 8,0 g/l
Zuccheri residui: 205 g/l
Grado alcolico: 10,5 % vol