ACQUISTATO IL .....

Gewurztraminer Alto Adige DOC Lotterbrunnen 2014



Il fiore all?occhiello del Trentino - Alto Adige

E' tempo di avventurarsi tra le vallate del Trentino Alto-Adige, lungo la Strada del Vino che da Salorno si snoda fino a Nalles. Un paesaggio incantato da cui affiorano le azzurre acque del Lago di Caldaro. Qui nasce il Gewurztraminer Alto Adige DOC Lotterbrunnen 2014 che ti presentiamo oggi: un vino perfetto al palato e al naso, contraddistinto da una piacevole e amabile acidità".

Il Gewurztraminer è senza dubbio il cavallo di battaglia di tutta la produzione vitivinicola altoatesina. Nonostante il nome ci riporti alla lingua tedesca non bisogna dimenticare come tale vitigno sia autoctono di questa regione e meglio conosciuto con il nome di Traminer Aromatico. Annata 2014: un'annata particolare, leggermente più piovosa del normale e con temperature medie più basse rispetto alle precedenti. Queste particolari condizioni metereologiche hanno favorito lo sviluppo di una particolare acidità nelle uve, che in bocca rende questo vino più slanciato rispetto ai classici gewurztraminer in cui la componente acida è sempre piuttosto contenuta. Al naso emergono interessanti richiami a sentori floreali di giglio, fior di pesco e pot-pourri. L'Azienda Agricola Castel Sallegg, situata a Caldaro, ha una lunga tradizione di qualità che parte dal 1851, quando gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti vennero ereditati dai Conti von Kuenburg da parte del Principe Enrico di Campofranco. Le cantine si trovano oggi all'interno del Castello, a testimonianza di un'aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l'attività vitivinicola. Una realtà che dà vita ad un vino preciso e puntuale, perfettamente equilibrato al palato: un gewurztraminer da non farsi sfuggire!

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso
Esposizione	Sud-est, 230 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gewurztraminer 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro i prossimi 2 anni
Abbinamento	Si sposa molto bene con la cucina asiatica ed a piatti saporiti a base di pesce; perfetto anche con formaggi stagionati
Vinificazione	Da 4 a 6 ore di macerazione a freddo; la fermentazione avviene a temperatura controllata di 15°-18° in serbatoi inox. La fase di affinamento dura 4 mesi in acciaio inox sulle fecce fini
Sensazioni	Il colore è oro opaco. Le sensazioni al naso sono giocate su note floreali: fior di pesco, giglio, e pot-pourri. In bocca è di buon corpo, caratterizzato da un?ottima acidità che slancia l?assaggio

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821