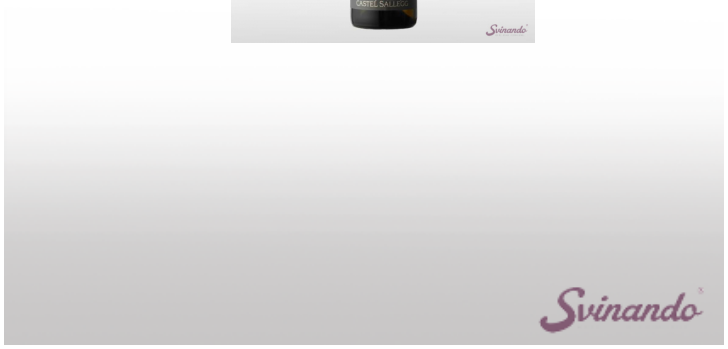
ACQUISTATO IL .....

Gewurztraminer Alto Adige DOC 2017





First in class

Quando pensiamo al vino aromatico primo della classe la risposta è una sola, Gewurztraminer. Amato e conosciuto in tutto il mondo, questo vino bianco altoatesino convince anche i puristi del vino rosso, complice la macerazione prefermentativa sulle bucce, che cede al Gewurztraminer il caratteristico colore e gli inebrianti profumi.

Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all?interno del Castello, a testimonianza di un?aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l?attività vitivinicola. Della linea Castel Sallegg abbiamo degustato il Gewurtztraminer, Muller Thurgau, Lagrain Rosè e Moscato Giallo e possiamo dire con assoluta certezza che la qualità è pazzesca su tutta la linea!

La Vigna

Terreno Terreno argilloso-sabbioso, caldo, di medio impasto, nelle immediate vicinanze del Lago di Caldaro.

Esposizione Sud-est, 230m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Gewurztraminer 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 14% vol.

Quando Berlo Entro la fine del 2018

Abbinamento Da provare con la migliore cucina asiatica, è perfetto con piatti saporiti a base di pesce ma anche con formaggi stagionati.

Vinificazione Il segreto è nelle 4-6 ore di macerazione a freddo. La fermentazione a temperatura controllata avviene in serbatoi di acciaio. L?affinamento è curato in un arco di 4 mesi in vasche inox su lieviti fini.

Sensazioni Nel bicchiere si presenta dorato scarico. Il profumo è caldo, porta alla mente i fiori bianchi e leggero fa capolino il litchy. L?assaggio è avvolgente, alcolico quel tanto che basta a ricordarci che è un trentino doc!

© 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