ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Alto Adige DOC 2025 2025



Un grande classico della viticoltura di montagna

Un grande classico della viticoltura di montagna. Un Gewürztraminer in purezza proposto da cantina Hans Rottensteiner nella sua versione più tradizionale. Vinificazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio. Tutto fatto per valorizzare al meglio il buon frutto di partenza. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso e limpido. Al naso è intenso e ampio. Il bouquet è fruttato, con un ricordo di frutta tropicale e agrumi. In bocca è intenso, equilibrato e piacevolmente morbido. Lungo e gradevole il finale, prolunga per diversi minuti il piacere di aver bevuto.

Non importa che il nome sia di chiare origini tedesche. La cantina Hans Rottensteiner è Altoatesina al 100%, profondamente legata al suo territorio fin dalla sua fondazione nel lontano 1530. Azienda familiare, alla guida della cantina si sono ormai succeduti diverse generazioni di viticoltori. Oggi è Hannes a ricoprire il ruolo di enologo, lasciando che il padre Anton si occupi della vigna. La tenuta si trova vicino a Bolzano, in un fondovalle alpino di grande suggestione. Filari di uva, alberi da frutto e antichi masi. La famiglia Rottensteiner coltiva prevalentemente uve autoctone, come Schiava e Lagrein. Quasi dieci ettari di proprietà, non pochi per la zona, condotti con passione e nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, a cui si affiancano altri 75 di conferitori locali di fiducia. E se le uve sono di prima qualità, in cantina le più moderne tecnologie enologiche, fanno il resto. I vini della bella azienda Altoatesina sono qui da provare.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud-ovest, 250-550m s.l.m.
Allevamento	Pergola, guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino - Alto Adige
Uve	100% Gewürztraminer
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Frutti di mare
Vinificazione	Dopo una lenta pressatura di 5-6 ore, il vino viene fermentato a 20°C e dopo matura in serbatoi di acciaio. La conservazione dei tipici aromi ha massima priorità.
Sensazioni	Il Traminer della nostra linea classica punta sull'eleganza, caratteristica che ne garantisce la piacevolezza al palato e la versatilità, rendendolo adatto ad accompagnare diverse tipologie di vivande. Al naso è molto intenso e prevalgono i sentori floreali.

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