



ACQUISTATO IL

Gewürztraminer Alto Adige DOC 2024

2024

Un grande classico della viticoltura di montagna

*Svinando*

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