ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Alto Adige DOC 2025 2025



Piacevolmente aromatico

Non puoi considerarti un vero appassionato di vini altoatesini, se non sai pronunciare bene la parola Gewürztraminer! Scherzi a parte, questo vitigno, originario dell'area di Termeno, nella Bassa Atesina, è un caposaldo dell'assortimento dei vini bianchi prodotti in Alto Adige. Spiccatamente floreale e fruttato, con aromi intensi caratteristici, questo vino viene sempre più spesso abbinato alle ricette asiatiche. Cantina di Terlano lo raccoglie in vigneti non troppo elevati, tra i 270 e i 450 metri sul livello del mare. Vendemmia manuale per selezionare solo i grappoli migliori e vinificazione super soft e accurata, questo bianco affina per circa 6 o 7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio prima di incontrare la bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino lucente e saturo. Il suo profumo è accattivante, con sentori di lici e mango, ma anche di caprifoglio e chiodi di garofano. Completano il bouquet, note di petali di rosa, particolarmente caratteristiche per questo vitigno. In bocca è piacevolmente aromatico, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, si trasformano in un finale piacevole e persistente.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlano è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlano merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

La Vigna

Terreno Il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. I terreni leggeri, magri, sabbiosi e argillosi determinano delle rese naturalmente contenute. Il sottosuolo è composto per il 55-60% di roccia quarzifera, con un valore pH leggermente acido.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Gewürztraminer

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

Sensazioni Colore: giallo paglierino lucente e saturo. Profumo: Il profumo del Gewürztraminer è accattivante, con sentori di lici e mango, ma anche di caprifoglio e chiodi di garofano. Completano il bouquet le note di petali di rosa, caratteristiche di questo vitigno. Sapore: La struttura aromatica inconfondibile di questo vino si ripresenta anche al palato, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente.

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