



ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Alto Adige DOC 2024

2024

## Piacevolmente aromatico



Svinando

### 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