



ACQUISTATO IL

Gewürztraminer Südtirol DOC 2023

2023

Freschezza e vivacità



La cantina di Konrad Oberhofer produce questo Gewürztraminer che rappresenta al meglio le caratteristiche del vitigno. Vino adatto all'invecchiamento, capace di evolvere affinando al massimo il suo bouquet. Le uve, giunte a piena maturazione, vengono raccolte e portate velocemente in cantina per evitare che si avviino processi di fermentazione spontanee. Qui vengono leggermente pigiate e il mosto viene lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. Segue un'attenta pressatura e la precipitazione naturale dei sedimenti. Quindi si passa alla fase di fermentazione, a temperatura controllata, per esaltare le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino. Di colore paglierino carico, ha una buona concentrazione e una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad esaltarsi nel bicchiere. In bocca è denso e ricco, con un bel corpo, di notevole freschezza e vivacità. Perfetto come aperitivo, accompagna antipasti, piatti della cucina asiatica e crostacei. Per un abbinamento fuori dagli schemi, si può anche provare ad accostarlo a del fresco Gorgonzola.

Konrad Oberhofer era un vignaiolo con un approccio all'avanguardia. Riconosciuto il potenziale dei suoi vigneti, ha iniziato a vinificare separatamente le uve delle singole tenute, aumentando così la qualità dei suoi vini. Questa visione moderna lo portò presto ad abbandonare la vendita di vino sfuso, scegliendo la commercializzazione in bottiglia. Oggi, con la stessa perseveranza e passione di allora, Martin Foradori ha raccolto il testimone del nonno Konrad, selezionando e vinificando uve dai pregiati vigneti dell'Alto Adige, in modo da portare avanti la storica tradizione della sua famiglia e dei suoi vini rinomati in tutto il mondo. Se un tempo era la Schiava, vitigno autoctono locale, a monopolizzare il mercato, oggi sono le altre varietà come il Lagrein, anch'esso autoctono, e il nobile Pinot Nero. Con loro Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Müller Thurgau.

La Vigna

Terreno Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

Esposizione 0

**Allevamento
Densità imp.**

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Gewürztraminer 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Antipasti

Vinificazione Le uve vengono subito leggermente pigiate e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. A ciò segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperatura controllata. Il tutto esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.

Sensazioni Un Gewürztraminer che rappresenta al meglio le caratteristiche del vitigno: dal colore paglierino carico, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad esaltarsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, di notevole freschezza e vivacità. Vino adatto all'invecchiamento, capace di evolvere affinando al massimo il suo bouquet.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.