ACQUISTATO IL .....

Alto Adige Gewürztraminer DOC 2019

Di difficile ha solo il nome

Südtirol Alto Adige Gewürztraminer DOC della Cantina Bolzano rapisce per intensità di profumi e per aderenza al canone di uno dei vini aromatici più noti e apprezzati di sempre. Prende il nome da Termeno (Tramin), probabilmente; emozioni, suggestioni e sensazioni le eredita dai ripidi pendii che circondano Bolzano e ospitano le viti che danno frutto. Alla vista regala riflessi dorati accesi su un tessuto cromatico giallo paglierino. Al naso restituisce un bouquet ampio, aromatico: rosa, litchi, pompelmo, lime, note di buccia d'arancia. Lievi tocchi speziati, di cannella e chiodi di garofano, impreziosiscono il profilo olfattivo. All'assaggio è unico: pieno, complesso e morbido, caratterizzato da piacevole freschezza. Il Südtirol Alto Adige Gewürztraminer DOC della Cantina Bolzano è ottimo con piatti delicati e cucina di mare. Crea armonici abbinamenti con crostacei, formaggi freschi e a media stagionatura, e piatti della cucina asiatica. Il Südtirol Alto Adige Gewürztraminer DOC è l'aromatico perfetto per un brindisi di successo.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Le colline e i pendii che circondano la città di Bolzano sono costituite da depositi di origine morenica, da materiali porfirici e dolomitici, sono areate e ben esposte
Esposizione	Nord - Est, dai 400 a 600m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fresco Giovane
Provenienza	Alto Adige
Uve	Gewürztraminer 100%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Crostacei, piatti speziati della cucina asiatica, formaggi freschi e semi stagionati
Vinificazione	Macerazione breve, pressature soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi dorati, aromatico, rose, litchi, pompelmo, lime, leggere note di buccia d'arancia, chiodi di garofano e cannella, pieno, complesso e morbido con piacevole freschezza

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821