



ACQUISTATO IL

Gewürztraminer Südtiroler DOC 2022

2022

Elegante e piacevole bianco di montagna



Svinando®

Sulle ripide pendici del monte, rivolte a Sudovest, tra S. Giustina e S. Maddalena. L'azienda Pitsch am Bach coltiva qui il suo Gewürztraminer. E non è un'impresa di poco conto. Le pendenze, infatti, vanno da un minimo del 30 fino al 50%. Viticoltura eroica e sostenibile, ispirata ai principi dell'agricoltura biologica. L'uva viene raccolta a mano e pressata senza raspi, dopo una macerazione a freddo di 24 ore. Segue una lenta fermentazione a temperatura controllata e un affinamento in acciaio per preservare le caratteristiche peculiari del frutto di partenza. Nasce così questo Gewürztraminer caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con un evidente profumo che ricorda le rose e i fiori di limone e arance, con sfumature di miele. In bocca è elegante e piacevole, dotato di una buona acidità naturale. Vino versatile e piacevolmente aromatico, si abbina perfettamente a piatti a base di carni bianche e di pesci grassi.

Ci troviamo in quel remoto angolo d'Italia dove, al semplice italiano, si preferisce parlare il tedesco. E dove i vini hanno lo stesso stile. Qui si trova Weingut Pitsch am Bach. Ci troviamo tra S. Giustina e S. Maddalena a Bolzano, dove le vigne affondano le proprie radici su un suolo interessante, composto di ghiaia fluviale con un alto contenuto di sabbia e medio di humus. L'azienda ha origini antiche, tanto da essere menzionata per la prima volta nel lontano 1350. Situata ad un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, gode di un invidiabile record di circa 300 giorni di sole all'anno. Un ottimo presupposto per produrre vini eccellenti. Oggi l'azienda vinicola Pitsch è gestita come "fattoria ereditaria" dalla famiglia Schweigkofler, ottava generazione a impegnarsi in viticoltura. Si coltivano solo vitigni autoctoni, dal Lagrein, al Vernatsch, dal Gewürztraminer al Südtiroler Goldmuskateller. Il vigneto è gestito in modo naturale e le uve vengono lavorate secondo le tradizionali tecniche di vinificazione.

La Vigna

Terreno Depositi morenici misti di limo e ghiaia di granito con buona percentuale di humus

Esposizione Sud

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 7200

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Gewürztraminer 100 %

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia a mano, diraspatura seguita da macerazione a freddo per 24 ore. Fermentazione lenta a temperatura bassa (ca. 16 °) per 25 gg. Affinamento in recipiente di acciaio per 10 mesi.

Sensazioni Si presenta con profumo di rose e Fiori di Limone e arance nonché sfumature di miele. Presenza in bocca intensa e persistente grazie al corpo elegante e la piacevole struttura acida.

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