

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

AIMÈ

GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Area di produzione

Il Gewürztraminer prende il nome dal villaggio vinicolo di Termeno (in tedesco: "Tramin"), nella Bassa Atesina. I grappoli sono leggermente rossi. Presso Egna e Montagna nella Bassa Atesina, questo vitigno trova condizioni di crescita ottimale. Il terreno leggero e caldo e i pendii soleggiate e leggermente inclinati si esprimono al meglio nel bicchiere.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo una breve macerazione e pigiatura a grappolo intero avviene la sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox senza fermentazione malolattica per 6 mesi.

Note sensoriali e suggerimenti

Il profumo intenso e aromatico e il suo carattere pieno e morbido richiedono piatti dal forte sapore. Lo consigliamo in abbinamento a crostacei, formaggi saporiti e dolci come per esempio lo strudel. Interessante anche l'abbinamento con piatti piccanti o creazioni agrodolci d'ispirazione asiatica.

Annata	2023
Microzona	sottozone "Girlan" e "Mazon" e Egna
Uve	Gewürztraminer
Come servirlo (°C)	10-12°
Resa (hl/ha)	56
Contenuto alcolico (vol%)	14,5
Acidità totale (g/l)	5,26
Zuccheri residui (g/l)	7,5
Invecchiamento (anni)	5

