

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Aimé Gewürztraminer

Alto Adige DOC

Zona di produzione

Il Gewürztraminer prende il nome dal villaggio vinicolo di Termeno (in tedesco: "Tramin"), nella Bassa Atesina. I grappoli sono leggermente rossi. Presso i pendii soleggiati della Bassa Atesina questo vitigno trova condizioni microclimatiche ottimali. Su questo terreno caldo e ricco d'argilla, con vigne leggermente inclinate, il Gewürztraminer si esprime 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 alcolica a temperatura controllata in tini d'acciaio inox. L'affinamento avviene per 6 mesi sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox, senza fermentazione malolattica.

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 e a formaggi saporiti. Interessante anche l'abbinamento con piatti piccanti e creazioni agro-dolci d'ispirazione asiatica.

Annata	2024
Zona di produzione	Bassa Atesina (280-350m)
Uve	Sauvignon
Come servirlo	10-12 °C
Resa	56 hl/ha
Contenuto alcolico	14,5 vol.%
Acidità totale	5,62 g/l
Zuccheri residui	7,2 g/l
Invecchiamento	5 anni

