

# 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 agrodolci d'ispirazione asiatica.

Annata	2025
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	5,58 g/l
Zuccheri residui	5,5 g/l
Invecchiamento	5 anni

