

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Gewürztraminer

Alto Adige DOC

Zona di produzione

I terreni argillosi sulle colline dell'Oltradige come anche le vocate zone della Bassa Atesina orientale favoriscono nel modo migliore la crescita del Gewürztraminer grazie a dei notevoli sbalzi termici. Le diverse altitudini dei siti - dai 280 ai 350m - dei vigneti contribuiscono all'armonico e gioioso sapore di questo vino.

Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecchiatura per sedimentazione naturale del mosto. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in tini d'acciaio inox con un affinamento sui lieviti fini.

Note sensoriali e suggerimenti

Un aroma fine, intenso, supportato da un corpo forte ma armonioso al tempo stesso, caratterizzano questo vino. La "nouvelle cuisine" offre molte opportunità per esaltare le caratteristiche di questo vino - come aperitivo oppure anche con piatti speziati e piccanti.

Annata	2025
Zona di produzione	Oltradige & Bassa Atesina (280-350m)
Uve	Gewürztraminer
Come servirlo	10-12 °C
Resa	70 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol.%
Acidità totale	5,14 g/l
Zuccheri residui	3,3 g/l
Invecchiamento	5-7 anni

