

SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER MITTERBERG



Origine

Il Geürtzraminer è uno dei vitigni di eccellenza dell'Alto Adige. Sebbene il suo nome derivi dal villaggio altoatesino di Tramin, la sua origine è probabilmente da ricercare nei Balcani.

Annata

L'inverno è stato relativamente secco, con precipitazioni sufficienti solo in aprile. L'inizio dell'estate e l'estate sono stati estremamente secchi e caldi. Questo ha portato a un raccolto precoce.

Vigneto

Il Gewürztraminer cresce intorno alla tenuta di Köfelgut, a circa 640-650 metri sul livello del mare. Qui il terreno è leggero.

Vinificazione

Vendemmia tardiva intorno al 23 ottobre (circa 2 - 3 settimane dopo le varietà della Borgogna); breve periodo di pressatura, fermentazione a temperature moderate; fermentazione malolattica; 16 mesi di affinamento in vasche d'acciaio.

Nel bicchiere

Il Gewürztraminer vendemmiato tardivamente è un vino molto aromatico, dominato da petali di rosa e aromi di noce moscata. Il vino è corposo, ha una piacevole acidità ed è completato da un'evidente dolcezza residua.

Gradazione alcolica: 13,7 vol.%