



Microzona Oltradige Bassa Atesina

Classici vitigni altoatesinesi sono Gewürztraminer, Vernatsch, Pinot Noir e Lagrein. Uve selezionate dai nostri vigneti dell'Oltradige e dalla Bassa Atesina rappresentano l'espressione autentica e la versatilità di questa microzona del sud dell'Alto Adige.

I Vigneti Alto Adige Gewürztraminer DOC

Vitigni

100% Gewürztraminer

Caratteristiche

È un' uva autoctona. Il colore va dal giallo paglierino al giallo oro. Profumi intensi di lychee, di fiori e leggermente di chiodi di garofano. È un vino tipico e aromatico e nello stesso momento elegante e sapido.

Vigneti:

Vigneti di Caldaro e Termeno. Una zona fra 300 - 50 m sopra il livello del mare molto soleggiato.

Terreno

Sabbioso, sassoso e leggermente argilloso

Vendemmia

Da metà a fine settembre.

Produzione

90 hl/ha

Vinificazione

Il mosto fa una macerazione a freddo di poche ore sulla buccia e dopo l' uva viene diraspata e pressata. La fermentazione viene tenuta a temperature basse sui 15°C. Dopo la fermentazione viene svinato il vino nuovo, praticamente togliamo il lievito grossolano e dopo viene fatto il „sur lie „ fino all'imbottigliamento.

Potenziale di invecchiamento

3 - 5 anni

Temperatura di servizio

12 °C

Abbinamenti

Si sposa bene con antipasti piccanti, piatti a base di pesce condito, ai pâté, cucina asiatica, carni bianche e anche ai formaggi stagionati. Ideale come aperitivo.

I Vigneti