



ROTTENSTEINER

GEWÜRZTRAMINER PASSITO CRESTA

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2020
VARIETÀ: Gewürztraminer (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
TERRENO: sabbioso, porfido
RESA: 1.500 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio
BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.500
INVECCHIAMENTO: 5 anni e più
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
5,5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
191,9 g/l
GRADO ALCOLICO:
10,1% vol

STORIA

Nonostante che viene prodotto soltanto dal 1999, ha fatto parlare di sé, una cosa che si rispecchia anche nei numerosi premi e medaglie con le quali è stato premiato a diversi concorsi nazionali ed internazionali.

PROVENIENZA

Le uve per il "Cresta" crescono al maso "Kristplonerhof" a Guncina. Il nome del vino fa richiamo alla vecchia denominazione di quest'area "cresta piana". Nel corso del tempo da questa denominazione si è "Kristploner".

VINIFICAZIONE

Le uve Traminer migliori e più sani vengono selezionate e fatte appassire su graticci per circa cinque mesi e dopo pressate.

DESCRIZIONE

Si ottiene un vino dorato e dolce, con note di buccia d'arancia, di miele e frutta secca.

Il miglior modo di bere e valorizzare il "Cresta" è accompagnandolo con dolci e formaggi piccanti, specialmente Roquefort o Gorgonzola.