



ROTTENSTEINER

GEWÜRZTRAMINER CANCENAI

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2022
VARIETÀ: Gewürztraminer (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
TERRENO: argilloso, calcareo, limoso
RESA: 5.600 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio
BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000
INVECCHIAMENTO: 3-4 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
5,9 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
5,6 g/l
GRADO ALCOLICO:
15% vol

STORIA

Il Gewürztraminer o Traminer Aromatico è uno di quei vini che ha fatto conoscere l'Alto Adige come regione vinicola in tutta l'Italia. L'estrema aromaticità ed una struttura affascinante fanno di lui un vino inconfondibile.

PROVENIENZA

Cresciuto proprio al suo luogo di origine a Termeno su una collina con esposizione sud-ovest, con terreni argillosi e calcarei, il Cancenai deriva da uve di primo livello.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate molto lentamente e con cautela per estrarre tutta l'aromaticità che quest'uva possa donare.

DESCRIZIONE

Il vino spicca con la sua straordinaria struttura, con note di rose, chiodo di garofano, persino di miele nel naso, una dolcezza non troppo insistente ed una notevole persistenza in bocca.

Il Gewürztraminer si abbina molto bene a piatti tipici della cucina orientale e le sue spezie, con pietanze grasse e con formaggi stagionati.