



**ROTTENSTEINER**

## GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2022  
VARIETÀ: Gewürztraminer (100%)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Pergola/Guyot  
TERRENO: sabbioso, porfirico  
RESA: 7.000 l/ha  
VINIFICAZIONE: Acciaio  
BOTTIGLIE PRODOTTE: 27.000  
INVECCHIAMENTO: 2-3 anni  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

VALORI ANALITICI  
ACIDITÀ:  
4,6 g/l  
ZUCCHERI RESIDUI:  
5,4 g/l  
GRADO ALCOLICO:  
14,5% vol

### STORIA

Partendo dal suo paese d'origine, Termeno in Bassa Atesina, questo vitigno ha conquistato quasi tutto il mondo. Ciò nonostante le sue caratteristiche sono rappresentate nel miglior dei modi nella sua patria. È inconfondibile nell'aroma e nel sapore, con le sue note speziate di chiodi di garofano, quelle floreali di rosa, quelle fruttate di lychee.

### PROVENIENZA

Le uve per il nostro Gewürztraminer vengono coltivate sui pendii attorno a Bolzano: S. Pietro, S. Giorgio e Guncina e inoltre a Caldaro.

### VINIFICAZIONE

Dopo una lenta pressatura di 5-6 ore, il vino viene fermentato a 20°C e dopo matura in serbatoi di acciaio. La conservazione dei tipici aromi ha massima priorità.

### DESCRIZIONE

Il Traminer della nostra linea classica punta sull'eleganza, caratteristica che ne garantisce la piacevolezza al palato e la versatilità, rendendolo adatto ad accompagnare diverse tipologie di vivande, come antipasti saporiti, pesce alla griglia, frutti di mare, crostacei e piatti di carne bianca.

Il Traminer Aromatico in generale ha un certo potenziale d'invecchiamento.