ROTTENSTEINER

GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE DOC

ANNATA: 2023
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: 5,4 g/l
ZUCCHERI RESIDUI: 4,8 g/l
GRADO ALCOLICO: 14,9% vol

STORIA

Partendo dal suo pase 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.

Hans Rottensteiner GmbH – Srl
www.rottensteiner.wine

Sarntaler Straße – Via Sarentino, 1a
I-39100 Bozen – Bolzano
T +39 0471 282 015, F +39 0471 407 154
info@rottensteiner.wine

MwSt.-Nr. – P.IVA: IT00631110210
Raiffeisenkasse Bozen – Cassa Rurale di Bolzano
IBAN: IT66K 08081 11601 000301050745
BIC – SWIFT: RZSBIT21103