

rauenri ALTO ADICE DOC GEWÜRZTRAMINER Frauenrigl

GEWÜRZTRAMINER FRAUENRIGL®

Vitigno: Gewürztraminer - Alto Adige DOC

Provenienza: vino dal carattere deciso che proviene da zone selezionate in cui i vitigni a basso tralcio sono coltivati in impianti a guyot. Questo Gewürztraminer cresce nei migliori terreni coltivati a vite ed in condizioni ideali sulle colline intorno all'abitato di Cortaccia. La posizione favorevole unitamente ai terreni che la contraddistinguono (ghiaia calcarea con terreno argilloso), l'ideale irraggiamento e la buona areazione dei grappoli favoriscono la maturazione di uve di eccellente qualità.

Resa: 50 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6 - 8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una spremitura leggera i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

Caratteristiche Organolettiche: certamente il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo ed inconfondibilmente aromatico.

Colore: da giallo paglierino molto brillante a giallo oro

Profumo: con note erbacee, ricorda, al pari del moscato fiori secchi,

garofano e petali di rosa. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e

frutto della passione.

Sapore: rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida

acidità. Un Gewürztraminer che convince per le sue eleganti

tipicità e persistenza.

Abbinamenti: Con antipasti saporiti come insaccati ed affettati, pesce e crostacei alla griglia o fritti, carni bianche, formaggi e cucina asiatica.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 5 – 6 anni