GEWÜRZTRAMINER PETER ZEMMER

Vitigno: Gewürztraminer – Alto Adige DOC

Provenienza: cresce in tralci bassi su impianti a guyot nei migliori vigneti della piana intorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. La posizione favorevole, l'ideale irraggiamento solare e la buona areazione dei grappoli sono le condizioni ottimali per esaltare al meglio le caratteristiche qualità di queste uve.

Resa: 65 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 delicata 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, alla pari del moscato, fiori secchi, garofano e petali di rosa
Sapore: rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità.

Abbinamenti: granchio, astice, paté, crostacei; ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 3 – 5 anni

PETER ZEMMER Tenuta | Strada del Vino 24 | 39040 Cortina s.s.d.v. (BZ) | Italia
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com