



Gewürztraminer Lunare 2020

Une robe jaune d'or intense lumineuse. Cette sélection de gewurztraminer au nez finement tissé et dense révèle un parfum tropical et exotique de feuille de rosier, de citron vert, de litchi et d'orange. En bouche, les arômes fruités se montrent particulièrement juteux et nets. Ils sont soulignés par un fondant délicat et des notes salées.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	15.0000 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Gewürztraminer
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317022
Accord mets et vins	Fromage persillé, Desserts, Truffes, Gibier, Légumes, Pâtes, Poisson de mer, Plats asiatiques



Vinification

"Vendanges et sélection des raisins à la main; pressurage délicat et clarification du moût grâce à la sédimentation naturelle du trouble. Fermentation lente à température contrôlée dans des cuves en inox. L'élevage sur lies fines est réalisé en partie en cuve en acier (50%) et en partie en grand fût de chêne (50%) pendant 9 mois."

Terroir





Au nord, les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud des courants atlantiques rigoureux de secteur nord, tandis qu'il est marqué par les influences méditerranéennes au sud. En raison des vents descendants froids des hautes montagnes, le microclimat de Terlano se distingue par ses grands écarts de températures entre le jour et la nuit.

Histoire

Il faut parfois explorer de nouvelles voies pour préserver la tradition. Cela exige du courage et de la cohésion. Et ces deux traits de caractère n'étaient assurément pas en reste lorsque la coopérative de caves fut créée en 1893 à Terlano. Or, cette innovation incroyable pour l'époque continue de faire ses preuves aujourd'hui. Le vin de Terlano a fait la renommée mondiale de ce petit village, du moins auprès des amateurs de vin.

