



Gewürztraminer Tradition 2024

Giallo paglierino intenso e brillante nel calice. Al naso brioso di litchi e mango si aggiunge anche il profumo leggero di caprifoglio e chiodi di garofano. Il quadro organolettico è completato da note di petali di rosa, tipiche di questa varietà. Dall'aromaticità inconfondibile, al palato il Gewürztraminer rilascia un impatto potente con la sua frutta fresca e l'acidità vivace abbinate alla mineralità.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Gewürztraminer
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321974
Adatto a	Piatti a base di patate, Crostacei, Carne di vitello, Pollame, Piatti asiatici, Carne di maiale, Verdure, Pasta, Piatti agrodolci, Piatti picanti



Vinificazione

"Vendemmia e selezione delle uve manuali; pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio inossidabile. Maturazione di 6-7 mesi sulle fecce fini in parte in vasche di acciaio (50%), in parte in grandi botti di legno (50%)."

Terroir

Le imponenti cime delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle aspre correnti atlantiche a nord, mentre a sud il territorio è caratterizzato da influenze mediterranee. Ciò comporta grandi differenze di temperatura tra il giorno e la notte, che garantiscono un'elegante maturazione.

Storia





Il Gewürztraminer, che deve il suo nome al villaggio vinicolo di Termeno (Tramin in tedesco) nella pianura sudtirolese, è un riferimento obbligato quando si parla di vini bianchi dell'Alto Adige.

