

Gewürztraminer

Alto Adige DOC 2012

Abbazia di Novacella

Nei vigneti in cui si produce il Gewürztraminer Alto Adige Doc Abbazia di Novacella, i vini si producono dal 1142. Questo Gewürztraminer fa parte della linea "classica" che i monaci dell'Abbazia producono ed è uno di quelli, che già solo per questo, ne esprime tutta la finezza altoatesina. La produzione è fatta di storia e modernità. Il mix tra le tecnologie più attuali e la tradizione antica da cui provengono i vini dell'Abbazia, da a questo Gewürztraminer la personalità e la gioiosità che da sempre contraddistingue ogni prodotto dell'azienda.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Alto Adige

Denominazione DOC

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Trentino-Alto Adige

Localizzazione Bressanone, Varna, Naz -Sciave

Vitigno Gewürztraminer 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Zuccheri 4,5 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino, con riflessi oro

Gusto Pieno ed aromatico, con un retrogusto spiccatamente persistente

Profumo Fiori di rose, chiodi di garofano, vaniglia, pompelmo, fichi

Abbinamenti Secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 600 - 700 m

Tipologia terreno Ghiaia limosabbiosa di origine morenica

Allevamento Guyot

Densità impianto 6000 - 7000

Resa per ettaro 50 hl

Epoca vendemmia Metà ottobre

Vinificazione La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 20°C

Maturazione Il vino matura nei medesimi recipienti per la durata di circa 6 mesi