

Nussbaumer

Alto Adige DOC 2014

Cantina Tramin Kellerei

Il Nussbaumer Alto Adige Doc Gewürztraminer della Cantina Tramin Kellerei prende il nome dalla sua zona di coltivazione: il Nussbaumerhof a Soll, che con i suoi 700 anni di storia della viticoltura racconta un territorio ampiamente rappresentato dall'azienda Tramin che, qui, è una delle più antiche e questo è certamente uno dei bianchi più interessanti di tutta la regione.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Alto Adige

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Trentino-Alto Adige

Localizzazione Alto Adige

Vitigno Gewürztraminer 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Zuccheri 7,0 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino carico, riflessi dorati

Gusto Corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente

Profumo Un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati come giglio, ylang ylang, tiarè, note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi

Abbinamenti Antipasti di pesce, formaggi stagionati, antipasti di crostacei e frutti di mare, secondi piatti di pesce (consigliato lo spada), secondi piatti di carni bianche, primi con e secondi tipici della cucina orientale fortemente speziata

Temperatura di servizio 12-14° C Salva Elimina Indiet

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 350 – 550 m m

Tipologia terreno ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfido

Età ceppi 10-40 anni

Resa per ettaro 25 hl/ha

Epoca vendemmia Fine settembre – fine ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Macerazione breve delle uve nel mosto. Pressatura soffice . Fermentazione controllata in piccoli contenitori d'acciaio

Maturazione A contatto con i lieviti fino a fine agosto

Affinamento In bottiglia per almeno 4 mesi