

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Alto Adige
<b>Vitigno</b>	Gewürztraminer 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	7,0 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino carico, riflessi dorati
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	12-14° C Salva Elimina Indiet

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	350 – 550 m m
<b>Tipologia terreno</b>	ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfidio
<b>Età ceppi</b>	10-40 anni
<b>Resa per ettaro</b>	25 hl/ha
<b>Epoca vendemmia</b>	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