

# Kolbenhof

Alto Adige DOC 2014

Hofstätter

---

Il Gewürztraminer Alto Adige Doc Hofstätter è una selezione di una vigna della tenuta Kolbenhof di Tramin - Termeno, uno dei grandi crus del Gewürztraminer altoatesino, grazie al particolare microclima, alla posizione ideale e all'età dei vigneti. Il vitigno porta il nome del suo paese d'origine, e proprio qui al Kolbenhof, trova le ideali condizioni di crescita per sviluppare i lati migliori del suo carattere.

Un Gewürztraminer che convince per elegante tipicità e persistenza.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Alto Adige

**Denominazione** DOC

**Annata** 2014

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Trentino-Alto Adige

**Vitigno** Gewürztraminer 100%

**Gradazione** 14.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo intenso con

**Gusto** Al palato i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere in finezza di acidità. Ciò impedisce a questo vino, di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione

**Profumo** Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione

**Abbinamenti** Antipasti di crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di foie gras

**Temperatura di servizio** 15°-18°C

## DATI DI PRODUZIONE

**Tipologia terreno** Argilloso - ghiaioso

**Vinificazione** I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto fermenta a temperatura controllata

**Maturazione** Dopo la fermentazione il Kolbenhof Gewürztraminer matura per 8 mesi sui lieviti fini. I lieviti fini vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage)