



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.  
39052 Caldaro (BZ)  
Tel. +39 0471 963 135  
Fax +39 0471 963 393  
www.kettmeir.com  
info@kettmeir.com

## Gewürztraminer Alto Adige D.O.C.

UVE:	Gewürztraminer
ZONA DI PRODUZIONE:	Media collina comuni di Caldaro e Termeno
ALTIMETRIA:	300-500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	argilloso calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola e spalliera
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3500 per la pergola, 6000 per la spalliera
EPOCA DI VENDEMMIA:	metà/fine settembre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2-4 anni

### SCHEDA TECNICA

Vinificazione in bianco con breve macerazione delle bucce a temperature basse per ottimizzare l'estrazione dei profumi, segue fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 17-19°C.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino scarico, con profumo intenso e caratteristico di litchi e petali di rosa. Il gusto è pieno, fine, piacevolmente aromatico con un gradevole residuo zuccherino.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente intrigante come aperitivo, sia su *appetizers* salati che tendenzialmente dolci, si accorda bene anche con primi piatti saporiti, ai crostacei in salsa e alla cucina etnica.

Gewürztraminer

