

# Gewürztraminer

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Gewürztraminer
<b>Zona di produzione:</b>	Media collina comuni di Caldaro e Termeno
<b>Altitudine:</b>	300 - 500 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Argilloso calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Spalliera
<b>Densità dell'impianto:</b>	6000 piante per ettaro
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Fine settembre / primi ottobre
<b>Grado alcolico:</b>	14 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	10 - 12 °C
<b>Bicchieri consigliato:</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
<b>Durata:</b>	3 - 5 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6
<b>Formato (cl):</b>	75

## Scheda tecnica

L'uva raccolta a giusta maturazione tecnologica e aromatica viene vinificata in bianco con breve macerazione delle bucce a temperature basse per ottimizzare l'estrazione dei profumi.

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 15-16 °C. Segue un opportuno affinamento sui lieviti.

## Scheda organolettica

Colore giallo paglierino dai riflessi brillanti, con profumo intenso e caratteristico di petali di rosa, frutta tropicale e note di spezie dolci. Al palato risulta energico e dinamico, con freschezza e sapidità a garantirne il lungo finale aromatico.

## Abbinamenti gastronomici

Curioso come aperitivo "aromatico", si abbina splendidamente con antipasti e piatti di vegetali e pesce dominati da profumi e gusti speziati. Ideale con la cucina etnica (indiana e orientale in primis).

