

Gewürztraminer

Alto Adige DOC



KETTMEIR

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

