



KETTMEIR

GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



UVE
Gewürztraminer



GRADO ALCOLICO
14,00 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE
Media collina comuni
di Caldarò e Termeno



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12 °C



ALTITUDINE
300 - 500 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO
Tulipano di medie dimensioni
a bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso calcareo con buon tenore
di scheletro e sostanza organica



DURATA
3/5 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera



CARTONE
6 bottiglie



DENSITÀ DELL'IMPIANTO
6000 piante per ettaro



FORMATI
75 cl



EPOCA DI VENDEMMIA
Fine settembre / inizio ottobre

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).