

Alto Adige  
Gewürztraminer  
DOC  
BRENNTAL  
RISERVA  
2016  
14,5 % Vol.

**VITIGNO:**

Gewürztraminer

**ZONA DI PRODUZIONE:**

zona collinare Cortaccia – Brenntal 250–350 m s.l.m.

**TERRENO:**

argilloso

**RESA PER ETTARO:**

75 q.li

**VINIFICAZIONE:**

macerazione a freddo del mosto per 3,5 ore – fermentazione a temperatura controllata; affinamento e sosta sui lieviti fini per 12 mesi in acciaio e per 6 mesi in grandi botti di legno.

**CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:**

oltre 10 anni

**ACIDITÀ TOTALE:**

5,2 g/l

**RISIDUO ZUCCHERINO:**

1,9 g/l

**COLORE:**

giallo oro brillante

**IL VINO:**

Dal XIII secolo fino alla prima età moderna, il “Traminer” era considerato il vino più famoso dell’area sudtirolese. La zona “Brenntal”, situata a nordovest di Cortaccia, durante il giorno è tra le posizioni più calde.

Dai terreni argillosi, rossi e profondi, dei vigneti collinari il vitigno Gewürztraminer estrae quegli aromi seducenti che inducono a delle descrizioni barocche: peonia con goccia rugiada, miele d’acacia, scorza d’arancia caramellata, mango, litchi e lavanda. Nelle zone più basse il Gewürztraminer finirebbe per “esalare” troppa acidità – su queste terrazze esposte, da secoli rafforzate con muri a secco, il vino robusto acquista una vivace acidità e sapidità. Nella variopinta combinazione di sassi degli antichissimi muri a secco si scorgono gli elementi dell’impronta pedologica che il Gewürztraminer “Brenntal” ritrasmette al palato: un complesso gioco di minerali che con l’invecchiamento del vino emerge come finale vigoroso e succoso. La capacità d’invecchiamento del “Brenntal” è impressionante.

Per questo è disponibile solo come RISERVA.



**Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italien

☎ 0039/0471/880115  
☎ 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia  
Soc. Agr. Coop.**

Strada del Vino 23  
39040 Cortaccia  
Alto Adige/Italia

[www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
[info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

