

Alto Adige
Gewürztraminer
DOC
2018
14,0 % Vol.

VITIGNO.

Gewürztraminer

ZONA PRODUTTIVA.

Cortaccia collina – terreni argillosi

VINIFICAZIONE.

macerazione a freddo – fermentazione a temperatura controllata in acciaio

CARATTERISTICA.

vino bianco inconfondibile, molto corposo e aromatico

COLORE.

da giallo a giallo d'oro

ACIDITÀ TOTALE.

5,6 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO.

5,4 g/l

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO.

dopo 2 - 4 anni il vino guadagna in complessità e carattere

DA SERVIRE.

con gamberi, aragoste, fegato, adatto per la cucina asiatica (curry) ed per il dessert

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

11-12 °C

IL VINO.

Dal XIII secolo fino alla prima età moderna il "Traminer" era il vino più famoso dell'area sudtirolese. Nel corso dei secoli il vitigno Gewürztraminer si è diffuso, a partire dal suo luogo d'origine Termeno, in tutto il mondo vinicolo.

Nei vigneti collinari di Cortaccia esposti a sud il Gewürztraminer, un vino molto aromatico, trova il suo habitat ideale: terreni calcarei e argillosi!

Qui si sviluppa un vino corposo con un carattere vigoroso, dall'aroma molto denso e forte. Uno spiccato tratto minerale conferisce a questo corpo quasi oleoso, che profuma di rose, magnolie e litchi, una freschezza persistente.



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

Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italia

☎ 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
info@kellerei-kurtatsch.it

