

Pitsch am Bach

WEINGUT / ST. JUSTINA

Alto Adige Gewürztraminer DOC 2018 L'eleganza floreale

Zona di coltivazione: Sulle pendici rivolte a sudovest tra S. Giustina e S. Maddalena su depositi morenici misti di limo e ghiaia di granito con buona percentuale di humus, a 400 m s.l.m., inclinazione del pendio tra 30% e 50%.

Metodo di coltivazione: A spalliera su terrazze trasversali; pratichiamo una coltivazione sostenibile orientandoci, per quanto possibile, verso i principi dell'agricoltura biologica.
Età delle viti 11 – 20 anni.

Vinificazione: L'uva Gewürztraminer raccolta a mano viene pressata senza raspi dopo una macerazione a freddo di 24 ore. La fermentazione è lenta (25 gg) e a temperatura bassa (c. 16 °C). L'ulteriore affinamento e maturazione avviene in recipiente d'acciaio, con applicazione di tecniche di cantina semplici (sedimentazione, controllo della temperatura, filtrazione) per preservare le caratteristiche peculiari del terreno e dell'annata.
Imbottigliamento 10 mesi dopo la vendemmia.

Vino: Il Gewürztraminer dal nobile colore giallo paglierino si presenta con profumo di rose e di fiori di limone e arance nonché sfumature di miele. In bocca il suo corpo elegante e la piacevole struttura acida donano una presenza intensa e persistente.

Resa e valori analitici: 90 quintali/ha, zuccheri residui 0,5 g/l, alcol 15,5 % Vol.; Imbottigliato dal produttore; tappo in sughero naturale.

Abbinamento: Adatto per piatti a base di carni bianche e piatti di pesce (p.e. salmone).
Servire a 12 °C.

Informazione allergenica: Contiene solfiti.

