

Weingut Erbhof Pitsch am Bach

Scheda vino Alto Adige Gewürztraminer DOC 2020

L'eleganza floreale

Area 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%.

Forma di allevamento e coltivazione:

A spalliera su terrazze trasversali; pratichiamo una coltivazione sostenibile orientandoci, per quanto possibile, verso i principi dell'agricoltura biologica. Età delle viti 21 anni.

Vinificazione e invecchiamento :

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:

ca. 90 quintali/ha, zuccheri residui 5,0 g/l, alcol 16,5 % Vol., acidità totale 5,30 g/l
Tappo in sughero naturale. Imbottigliato dal produttore.

Abbinamento con cibo:

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

Informazioni sugli allergeni:

Contiene solfiti.

WEINGUT ERBHOF PITSCH AM BACH
des PAUL SCHWEIGKOFLER
ST. JUSTINASTRASSE 10 I-39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN
Tel.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78
weinverkauf@pitsch-am-bach.it
www.pitsch-am-bach.it