

# Alto Adige Gewürztraminer DOC 2019

*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 12 – 21 anni.

## **Vinificazione:**

L'uva Gewürztraminer raccolta a mano viene pressata senza raspi dopo una macerazione a freddo di 24 ore. Dopo la chiarifica segue una fermentazione lenta (25 gg) a bassa temperatura (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:**

c. 90 quintali/ha, zuccheri residui 0,3 g/l, alcol 15,5 % Vol., acidità totale 5,34 g/l

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.

## **Indicazione allergenica:**

contiene solfiti.

Weingut/Vigneto Erbhof Pitsch am Bach / S. Giustina 10 / I-39100 Bolzano / Alto Adige

+39 0471 97 30 04 / Cell:+39 331 102 6478

[www.pitsch-am-bach.it](http://www.pitsch-am-bach.it) / Email: [weinverkauf@pitsch-am-bach.it](mailto:weinverkauf@pitsch-am-bach.it)