

 Italia, Alto Adige

Il Gewürztraminer firmato dalla cantina Colterenzio è un vino bianco alto-atesino molto aromatico, caratterizzato da un sorso in cui la chiave della beva è la freschezza. Una bottiglia fortemente varietale, in cui si riscontrano i tipici profumi di rosa e lychee del Gewürztraminer, fragranti e avvolgenti sin dal primo momento in cui si avvicina il calice al naso. Colterenzio, realtà cooperativa d'eccellenza nel panorama vitivinicolo regionale, si conferma, anche con questa etichetta, come un marchio sinonimo di garanzia e affidabilità.

Questo Gewürztraminer nasce dall'utilizzo in purezza delle medesime uve a bacca bianca, varietà largamente coltivata in tutto l'Alto Adige. Colterenzio coltiva le viti in vigneti ricompresi a un'altezza di circa 400 - 460 metri sul livello del mare, che affondano le radici in un sottosuolo principalmente morenico, dove si ritrova anche una buona quantità di argilla e ghiaia. Le rese tra i filari vengono tenute basse, e non superano mai i 58 ettolitri per ettaro. Le uve, una volta raccolte, effettuano per alcune ore una criomacerazione, per poi fermentare alcolicamente in acciaio, a temperatura controllata. Sempre in acciaio il vino rimane poi qualche mese ad affinare, sino al momento in cui si iniziano le procedure di imbottigliamento.

Vitigno: Gewürztraminer

Vigneti: Vigneti ad un'altitudine di c.a 400 – 460 m s.l.m. su depositi morenici misti ad argilla e ghiaia porfirica.

Vinificazione: Dopo alcune ore di macerazione a freddo e una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio a c.a. 18°C. Il vino viene lasciato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Descrizione: Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, litchi, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.

Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

Gradazione: 14% vol

Abbinamento: Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

