



Vigna KOLBENHOF Gewürztraminer

Un Gewürztraminer dall'elegante concentrazione fruttata. Nel bicchiere, si propone di un colore giallo intenso con "giovani" riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori si esaltano senza perdere raffinatezza, grazie ad un'equilibrata acidità che impedisce al vino di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione. Un Gewürztraminer che convince: è persistente ed esprime con eleganza le caratteristiche tipiche del vitigno.

Questo Gewürztraminer è una selezione di una vigna della nostra tenuta Kolbenhof di Tramin - Termeno. Grazie al particolare microclima, alla posizione ideale e all'età dei vigneti rappresenta uno dei grandi Cru del Gewürztraminer altoatesino. Il vitigno porta il nome del suo paese d'origine e - proprio al Kolbenhof - trova le ideali condizioni per sviluppare i lati migliori del suo carattere.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● VIGNA

VITIGNO

Gewürztraminer

TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto, fermenta a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il Vigna Kolbenhof Gewürztraminer matura per 12 mesi sui lieviti fini, che vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto da degustare anche da solo, trova l'abbinamento ottimale nei crostacei, nelle preparazioni di pesce di una certa struttura, con il foie gras ed è l'ideale con la cucina thailandese.

FORMATO DISPONIBILE

