

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



Vigna CASTEL REHTENTHAL Gewürztraminer

Il Vigna CASTEL REHTENTHAL Gewürztraminer nasce nell'omonimo vigneto, sui versanti che raggiungono pendenze del 60 % e si innalzano maestosi sopra il Castello di Rehtenthal, ai piedi del Monte Roen, la cima più alta di Tramin-Termenò (2.116 metri di altitudine). Questa posizione straordinaria – un conoide torrentizio caratterizzato da un suolo dolomitico – è influenzata da fresche correnti d'aria provenienti anche dal vicino "Rio Inferno". La particolare esposizione del vigneto, unita all'elevata escursione termica, all'estrema pendenza e al suolo ghiaioso – così diverso dal terreno argilloso dello storico Vigna Kolbenhof Gewürztraminer da cui dista solo 300 metri – segnano un nuovo e rivoluzionario traguardo stilistico per il vitigno.

Il Vigna Castel Rehtenthal Gewürztraminer, moderno e versatile, esprime freschezza, leggerezza e delicate note agrumate.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER VIGNA

VITIGNO
Gewürztraminer Alto Adige DOC

TERRENO
Ghiaioso, suolo dolomitico

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE
100% vendemmiato a mano.
Fermentazione, vinificazione, maturazione in acciaio - Battonage.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Crostacei, antipasti piatti asiatici. Ideale come aperitivo.

FORMATO DISPONIBILE

