



STEINHAUS

ALTO ADIGE

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C.

TIPOLOGIA: Alto Adige D.O.C.

VITIGNO: 100% Gewürztraminer

DESCRIZIONE GENERALE: L'azienda è posta a quasi 600 metri di altitudine in posizione dominante la Val d'Adige. La proprietà si compone di 7 ettari di vigna. L'andamento climatico della località Bucholz di Salorno è caratterizzato da forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne.

Il terreno calcareo è caratterizzato da una conformazione argillosa e ghiaiosa, ideale per la produzione di vitigni come il Gewürztraminer, che acquistano eleganti note aromatiche, mai invadenti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette. Appena arrivate in azienda vengono pressate in modo soffice, la macerazione avviene a basse temperature ed ha una durata di circa 6 ore. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Il vino, successivamente, riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta 750ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° - 14°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice tulipano

AFFINAMENTO: vino da consumarsi preferibilmente entro 2-5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Colore giallo paglierino intenso, caratterizzato da riflessi dorati

OLFATTO: Elegante aroma di petali di rosa, chiodi di garofano e moscato

GUSTO: Il vino è ricco ed equilibrato, con una tessitura setosa e minerale

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Il Gewürztraminer è ottimo come aperitivo e accompagnato ad antipasti a base di pesce, ai crostacei in particolare; ideale l'abbinamento con piatti creativi speziati e con quelli della cucina asiatica.



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA