



**STEINHAUS**

ALTO ADIGE

## ALTO ADIGE D.O.C. GEWÜRZTRAMINER

---

**DENOMINAZIONE:** Alto Adige D.O.C.

**VITIGNO:** 100% Gewürztraminer

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Di origine morenica con una buona presenza di scheletro

**RESA PER ETTARO:** 80q.li

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori

**EPOCA DI RACCOLTA:** Da fine settembre

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** L'uva appena vendemmiata viene sottoposta a una pressatura soffice. Segue la macerazione a bassa temperatura, della durata di circa 6 ore. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Successivamente il vino riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente

**VISTA:** 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

**GRADO ALCOLICO:** 13% vol.

**BOTTIGLIA:** Borgognotta 750ml

**TAPPO:** Sughero

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice tulipano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 - 14°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ottimo come aperitivo e accompagnato ad antipasti a base di pesce. Ideale l'abbinamento con piatti creativi speziati e con quelli della cucina asiatica



[www.wsteinhaus.it](http://www.wsteinhaus.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA