

## Linea tenute

### **ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER *Vigna WINDEGG***

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** Gewürztraminer

**ANNATA:** 2019

**VIGNETI:** Uve provenienti dalla Tenuta Windegg a Caldaro (400 m) con terreno leggermente calcareo, caldo e argilloso.

**VINIFICAZIONE:** Dopo breve macerazione a freddo e delicata pigiatura avviene la sfeccatura del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e affinamento sui lieviti fini in botti di acciaio senza fermentazione malolattica.

**CARATTERISTICHE:** Il nostro Gewürztraminer di colore giallo paglierino con riflessi oro ha un profumo elegante ed intenso di petali di rosa arricchito da note speziate di chiodi di garofano. In bocca è intenso e persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** È indicato per antipasti di pesce, paté, fegato d'oca, ma adatto anche come eccellente aperitivo o vino da dessert.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 11 – 13° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 3 anni

**ANALISI:**

alcool: ca. 15% vol

acidità: ca. 4,3 g/l

residuo zuccheri: ca. 3 g/l

