

JOSEF BRIGL

Linea classica

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: Gewürztraminer

VIGNETI: Da vigneti leggermente calcarei e argillosi nell'Oltradige come anche all' inizio della Val Isarco con le diverse altitudini (500-550 m) che contribuiscono all'aromatico sapore.

VINIFICAZIONE Breve macerazione a freddo, pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox e in parte fermentazione malolattica. Affinamento sui lieviti fini in botti d'acciaio.

CARATTERISTICHE: Il Gewürztraminer è uno dei vini più richiesti dell'Alto Adige. È un vino di colore giallo paglierino virante a giallo oro, ben strutturato, di eleganti profumi, talvolta pronunciato e gradevolmente intenso. Ha un aroma di fine intensità, accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e litchi.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11 - 13° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcool: ca. 14,5% vol

acidità: ca. 5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l

