JOSEF WEGER

1820

Auswahl

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GEWÜRZTRAMINER

VITIGNO:
Gewürztraminer-Traminer aromatico

ZONA:
Cornaiano, 435mt. s.l.m. su terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso e argilloso singolo vigneto di proprietà con esposizione sud-ovest

COLTIVAZIONE:
Guyot (spalliera), resa ridotta con meticolosa selezione dei grappoli

RESA: 65 q.li/ettaro

VINIFICAZIONE:
Macerazione a freddo tutta la notte in ambiente saturo di gas inerte e pressatura soffice a bassa temperatura. Dopo la sedimentazione naturale inizia la fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Il vino matura sui propri lieviti per ca. 6 mesi 50% in serbatoi di acciaio e 50% nelle barrique da 228 ltr. di rovere francese. I lieviti fini vengono mossi delicatamente ogni settimana (battonage) Dopo l'assemblaggio il vino rimane in serbatoio di acciaio per altri 10 mesi prima di essere imbottigliato. Segue un affinamento per 6 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.

VENDEMMIA: Metá - fine settembre

CARATTERISTICHE:

COLORE:
Giallo paglierino con riflessi dorati

AROMA:
Spiccatamente aromatico, speziato con note di rose e garofano e frutta esotica

SAPORE:
Raffinato, elegantemente speziato dal sapore pieno, con un'acidità integrata che lo rende molto armonico in bocca

ABBINAMENTI:
Ideale come aperitivo, si sposa particolarmente con i frutti di mare e crostacei, eccellente con formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° C

WEGER

39057 Girlan - Cornaiano (BZ) Italia
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

JOSEF WEGER di Johannes Weger

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it