

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER / TRAMINER AROMATICO DOC „SCHARF“

Uve

Gewürztraminer

Classificazione

Alto Adige DOC

Vigneto

Barleit è uno dei luoghi migliori per la coltivazione della vite a Caldaro. Il terreno è costituito principalmente da calcare e ghiaia della Mendola con venature di argilla. Il vigneto, con esposizione sud - est, riceve il sole del mattino in maniera ottimale. È la posizione perfetta per Gewürztraminer.

Vinificazione

Vendemmia manuale in piccoli contenitori poi trasportati in cantina. Breve macerazione, pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox. Affinamento su fecce fini in serbatoi d'acciaio inox per 6 mesi senza fermentazione malolattica.

Il vino

Profumo intenso e aromatico di rose e chiodi di garofano. Carattere pieno e morbido.

Resa per ettaro	45 hl
Contenuto alcolico	14,5 % Vol.
Acidità totale	4,75 g/L
Zuccheri residui	5,50 g/L

