

Scharf 2025

Gewürztraminer



Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 8–10 °C.
- Abbinamenti: Un eccellente compagno per la cucina asiatica e i frutti di mare. Si armonizza alla perfezione anche con foie gras, formaggi erborinati e formaggi stagionati.

Caratteristiche:

Un Gewürztraminer di grande intensità e finezza. SCHARF (piccante) fa onore al suo nome grazie a una speziatura marcata e a un bouquet ricco. Il lavoro accurato in vigna e in cantina dà vita a un vino dal corpo pieno, che unisce la tipica mineralità altoatesina a note di frutta esotica.

Terroir & resa:

Barleit, Caldaro (300–500 m s.l.m.) | Suoli calcarei e morenici con porfido e argilla | 65–70 q/ha | Guyot.

Vinificazione:

Raccolta manuale | Pressatura soffice dopo 6–12 ore di macerazione | Fermentazione controllata in acciaio inox | 6 mesi sui lieviti fini con bâtonnage.

Note sensoriali:

Di un giallo paglierino con riflessi dorati, questo vino è estremamente aromatico, offrendo note di litchi, petali di rosa, frutta esotica, frutta candita e chiodi di garofano. Al palato si presenta rotondo, pieno e morbido, con una freschezza fine che persiste nel lungo finale, regalando un'esperienza sensoriale avvolgente e persistente.