



CLASSIC

ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER 2025

Il Gewürztraminer ha vissuto negli anni appena trascorsi una sorta di rinascimento. Il vitigno dagli inconfondibili acini rossastri proviene dal villaggio vinicolo di Termeno e oggi è diffuso in quasi tutte le aree vitate del globo. A differenza di molti Gewürztraminer internazionali, questo è vinificato secco. Ciò conduce ad una tipologia di vino fruttato-speziato, che non si scorda facilmente. È seducente per la sua pienezza aromatica, pervasa da fini note speziate di chiodi di garofano e delicata rosa canina.



giallo paglierino



profumi intensi di
rosa e litchi



fruttato-speziato
ed aromatico

VARIETÀ:

Gewürztraminer

ETÀ:

10 a 30 anni

VIGNETI:

Località: singoli vigneti lungo la Strada del Vino da Appiano a Cortaccia (300-500m)

Esposizione: sud, sudest

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con leggera quota argillosa

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

RESA:

65 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5%

Residuo zuccherino: 4,5 gr/lt

Acidità: 5,1 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

CONSIGLIO D'ABBINAMENTO:

Vino versatile, ideale come aperitivo o a tavola.

Piatti speziati e intensi, crostacei, canederli al formaggio tirolese.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

KELLEREI **ST MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it