Ventus ferat ✶ *Ventus creat*

FALLWIND

ALTO ADIGE DOC

GEWÜRZTRAMINER FALLWIND 2022

Dalle caratteristiche inconfondibili, il Gewürztraminer Fallwind si presenta intenso nel bouquet con una beva fresca e raffinata. Setolo al palato, è straordinariamente minerale e si esprime con note di frutta esotica matura, cannella e chiodi di garofano.

giallo paglierino intenso

ampio bouquet di profumi di rosa, frutti esotici, spezie orientali

complesso, elegante ed intensivo

VARIETÀ:
Gewürztraminer

ETÀ:
15 a 30 anni

VIGNETI:
vigneti lungo la Strada del Vino da Appiano a Termeno (420-550m)
Esposizione: sud, sud-est
Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con presenza di argilla
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:
metà settembre; raccolta e selzione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:
fermentazione e affinamento sui lieviti in contenitori d'acciaio fino alla fine di febbraio.

RESA:
55 hl/ha

DATI ANALITICI:
contenuto alcolico: 14,5%
acidità: 4,75 gr/lt
residuo zuccherino: 5,5 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:
Si abbina magnificamente a piatti speziati, alla cucina asiatica, ai formaggi erborinati, così come anche a ricette condite di spezie piccanti o erbette da cucina e al risotto alla Milanese o ai frutti di mare.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
4 a 5 anni

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it