

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**GEWÜRZTRAMINER
FALLWIND 2024**

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:

fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

fermentazione e affinamento sui lieviti in tini d'acciaio
fino alla fine di febbraio.

RESA:

55 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 14,5%

acidità: 4,8 gr/lit

residuo zuccherino: 3,0 gr/lit

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 erbe 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