

Ventus ferat ✨ Ventus creat
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**GEWÜRZTRAMINER
FALLWIND 2025**

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 intenso

VARIETÀ:

Gewürztraminer

ETÀ:

Da 10 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 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%

acidità: 4,5 gr/lit

residuo zuccherino: 3,0 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Vino ideale con piatti intensi.

Piatti speziati, cucina asiatica, formaggi stagionati, sapori piccanti
come tacos misti.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

Da 4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it