STEINHAUS
ALTO ADIGE

STEINHAUS

ALTO ADIGE D.O.C. GEWÜRZTRAMINER



Denominazione
Südtirol - Alto Adige D.O.C.

Vitigno
100% Gewürztraminer.

DESCRIZIONE GENERALE
L'azienda è posta a quasi 600 metri di altitudine in posizione dominante la Val d'Adige. La proprietà si compone di 7 ettari di vigna. L'andamento climatico della località Bucholz di Salorno è caratterizzato da forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne. Il terreno calcareo è caratterizzato da una conformazione argillosa e ghiaiosa, ideale per la produzione di vitigni come il Gewürztraminer, che acquistano eleganti note aromatiche, mai invadenti.

VINIFICAZIONE
La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette. Appena arrivate in azienda vengono pressate in modo soffice, la macerazione avviene a basse temperature ed ha una durata di circa 6 ore. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Il vino, successivamente, riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente.

GRADO ALCOLICO
13% vol.

VISTA
Colore giallo paglierino intenso, caratterizzato da riflessi dorati.

OLFATTO
Elegante aroma di petali di rosa, chiodi di garofano e moscato.

GUSTO
Il vino è ricco ed equilibrato, con una tessitura setosa e minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Il Gewürztraminer è ottimo come aperitivo e accompagnato ad antipasti a base di pesce. Ideale l'abbinamento con piatti creativi speziati e con quelli della cucina asiatica.