



**STEINHAUS**

ALTO ADIGE

STEINHAUS

## GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C.



### **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.