

Il Classico

*invitante, equilibrato, profumo di rose*

## Südtirol Gewürztraminer

---

**Vino:** Gewürztraminer AMPERG

**Vitigno:** Gewürztraminer 100%

**Allevamento:** Guyot

**La posizione e le sue caratteristiche:** Le uve Gewürztraminer per questo vino provengono da vigneti selezionati della Bassa Atesina e dell'Oltradige.

**Vinificazione:** L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo l'accurata diraspatura dell'uva e un primo periodo di macerazione a freddo, si procede a pigiatura soffice del mosto. La temperatura del mosto viene regolata a ca. 17°C, dopodiché può iniziare la fermentazione. Dopo circa una settimana si effettua la prima svinatura. I mesi seguenti il vino rimane in acciaio a fermentare sui lieviti frequentemente rimestati. Verso aprile dell'anno successivo il vino viene imbottigliato.

**Descrizione del vino:** Il Gewürztraminer seduce con i suoi profumi aromatici, unici, e con il suo bouquet.

**Colore:** brillante, da giallo paglierino a giallo oro.

**Profumo:** spiccato sentore aromatico, leggermente speziato. Accanto alle note speziate presenta reminiscenze di garofano, rosa e lichee.

**Sapore:** corposo; acidità fresca e vivace; spiccata mineralità e lunga persistenza nel finale.

**Accostamenti:** antipasti di pesce, paté, fegato d'oca, frutti di mare alla griglia o fritti; è anche un eccellente aperitivo!



**Klaus Lentsch**

WEINGUT TENUTA