

GEWÜRZTRAMINER

Trentino

Denominazione di origine protetta

GOCCIA D'ORO

VITIGNO

Si tratta del nome tedesco del vitigno "Traminer aromatico" affermatosi in Trentino e originario dell'Europa centrale e dei paesi di lingua tedesca.

Il colore della buccia è rosa ma se ne ricava un vino bianco.

E' un vitigno di scarsa produzione e quindi molto ricercato e mutevole visto che ne esistono diversi cloni parecchio diversi tra loro.

AMBIENTE

Molto esigente in fatto di suolo e di clima, è coltivato in Trentino in piccole oasi. Preferisce terreni sassosi o molto sciolti non calcarei, di media altitudine e soleggiati con un clima temperato-freddo.

PRATICHE ENOLOGICHE

E' importante individuare il periodo ottimale per la vendemmia, nel momento di massimo accumulo delle sostanze aromatiche prima che queste discendano velocemente.

E' necessario operare una macerazione a freddo delle uve raccolte e poi eseguire la classica lavorazione in bianco fermentando a bassa temperatura (17-19°C), segue una permanenza sulla feccia nobile per qualche settimana.

RISULTATI

Colore giallo dorato, è caratterizzato da un impatto aromatico inconfondibile con una fragranza di rosa e chiodi di garofano. Il vino risulta minerale, persistente e per sua stessa natura si esprime in un'aromaticità grassa e dolce che dà subito volume in bocca.

Se non si consuma giovane questo vino riesce senz'altro ad apprezzare l'affinamento in vetro.

ABBINAMENTI

Negli abbinamenti, come nei pareri, si presta ai contrasti, suscitando idee per accostamenti gastronomici insoliti.

Si serve a 10 - 12°C.

Alcool: 14% vol



Residuo zuccherino	6,00 g/l circa
Acidità totale	5,40 g/l circa
Zona di produzione	Trentino
Orientamento/esposizione	Sud / sud ovest
Suolo	Alluvionale, ghiaioso
Forma di allevamento	Pergola
Numero di ceppi per ettaro	3000
Età media delle viti	10/25 anni
Produzione per ettaro	110 quintali
Periodo di vendemmia	prime tre settimane di settembre