



GEWÜRZTRAMINER 2022

TRENTINO DOC



Situata nell'Alto Tennesse, La Pr ea deve il proprio nome alla presenza di un enorme masso. Oltre a godere di uno splendido panorama, questa localit  ha una grande vocazione per il Gew urztraminer.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Annata contraddistinta dalla scarsit  di precipitazioni gi  limitate gi  dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento   avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa   proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura gi  nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti pi  critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia   risultata anticipata e si   svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui   risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

Zona di provenienza La Pr ea   una localit  posizionata a nord-est di Tenno, a un'altezza di circa 450 m s.l.m. Esposta a sud-est, con un orizzonte orografico molto ampio, oltre a godere di molte ore di luce si scalda molto durante il giorno, con importanti escursioni termiche rispetto alla notte.

Variet  di uva utilizzata 100% Gew urztraminer.

Tipologia del terreno Medio impasto, tendente al calcareo.

Forma di allevamento Guyot e pergola trentina semplice.

Produzione Intorno a 50-60 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si   svolta il 14 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore pi  fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

Vinificazione L'uva, perfettamente integra,   stata trasportata velocemente in cantina, dove   stata



GEWÜRZTRAMINER 2022

TRENTINO DOC

raffreddata a circa 10 °C e poi diraspata e pigiata. Sono seguite una macerazione prefermentativa a contatto con le bucce per 7-8 ore in pressa e una pressatura soffice. La fermentazione alcolica è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 17 °C per una durata di 9 giorni.

Affinamento Al termine della fermentazione alcolica, dopo un primo travaso per togliere le fecce più grossolane, sono stati effettuati fino al termine del mese di giugno dei batonnage periodici per sospendere le fecce più fini allo scopo di dare al vino maggiore complessità e grassezza. Il 3 agosto 2023 ne sono state imbottigliate esattamente 6.540 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un periodo di affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Invitante colore giallo paglierino carico tendente al dorato e una buona consistenza.

Olfatto Si rileva un'inconfondibile intensità e complessità di profumi che riportano subito alla varietà di partenza, con sentori che vanno dalla rosa al mango, dalla pesca gialla al litchi, dagli agrumi alla frutta candita avvolti in un velo che ricordano la cera d'api e spezie come zenzero e noce moscata.

Gusto Al palato mantiene quello che aveva promesso al naso dando subito un ingresso caldo e setoso, con evidente sapidità e mineralità, con lunghi e intensi richiami di acqua di rose e frutta matura. Buona la personalità, non mancano volume, morbidezza e persistenza aromatica.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 14,00% vol.

Zuccheri 2,4 g/l

Acidità totale 4,33 g/l

pH 3,49

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Risotti a base di pesce e/o crostacei.
- Petto di tacchino in salsa d'arancia con spezie dolci.
- Cuscus alle verdure e peperoni.
- Fritto misto di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 17 °C, in calici di media ampiezza.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

5 anni e oltre.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,37 kg)

Tipo bottiglia Bordolese "Riva"

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,5 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 25,5 cm • Altezza 31 cm • Profondità 17,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 95 cartoni • Peso 836,2 kg • Altezza 170 cm