



GEWÜRZTRAMINER 2024

TRENTINO SUPERIORE DOC

Situata nell'Alto Tense, La Prèa deve il proprio nome alla presenza di un enorme masso. Oltre a godere di uno splendido panorama, questa località ha una grande vocazione per il Gewürztraminer.



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'inverno più caldo della media ha anticipato la ripresa vegetativa, mettendo a rischio i vigneti di fondovalle per le gelate di fine aprile, ma senza danni di. La primavera è risultata molto piovosa, anche durante la fioritura, causando fenomeni di filatura e portando a grappoli più spargoli. I primi sei mesi dell'anno hanno superato il picco storico di piovosità, che persisteva dal 1926, e ha impegnato in modo importante, ma in ultima analisi con successo, i Soci viticoltori nelle operazioni in vigna. Da luglio le temperature sono aumentate e il gran caldo, mitigato dal Lago di Garda, ha permesso di far maturare al meglio i grappoli, bloccando l'insorgere di marciumi, come una sorta di disinfezione. L'avvio della vendemmia è stato in linea con gli ultimi anni, e, come preventivato, si è rivelata abbastanza scarsa a livello di quantità consentendo di centrare perfettamente i tempi di maturazione, con un buon equilibrio acidico nei bianchi e con una perfetta maturità fenolica nelle uve a frutto rosso. Quindi, una vendemmia scarsa a livello quantitativo, ma di grande qualità e prospettiva per l'invecchiamento dei vini ottenuti.

Zona di provenienza Prevalentemente l'alto Tense, ma anche altri siti contraddistinti per una quota altimetrica superiore a 400 m s.l.m., l'esposizione ottimale e l'importante escursione termica giornaliera.

Varietà di uva utilizzata 100% Gewürztraminer.

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 è svolta il 16 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve prediligendo le ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando recipienti contenuti per il trasporto in cantina.

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



GEWÜRZTRAMINER 2024

TRENTINO SUPERIORE DOC

raffreddata e poi diraspata e pigiata. Sono seguite una macerazione prefermentativa a contatto con le bucce per alcune ore in pressa e una lenta pressatura soffice. La fermentazione alcolica è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 17 °C per una decina 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 aprile dei batonnage periodici per sospendere le fecce più fini allo scopo di dare al vino maggiore complessità e grassezza. Il 25 luglio 2025 ne sono state imbottigliate esattamente 5.266 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un periodo di affinamento di 1 anno 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 dal petalo di rosa al mango, dalla pesca gialla alla citronella, dagli agrumi alla frutta candita avvolti in un velo che ricorda la cera d'api, e spezie tipo 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 13,5% vol.

Zuccheri 1,7 g/l

Acidità totale 4,3 g/l

pH 3,59

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 al fresco, possibilmente tra i 10 e i 16 °C al riparo dalla luce, posizionando la bottiglia orizzontalmente.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

5 anni e oltre.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l

