

GEWÜRZTRAMINER 2020

TRENTINO SUPERIORE 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 L'annata 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente pi  calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si   contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidit , e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento pi  idoneo alla raccolta. Il lavoro eseguito da soci e tecnici ha permesso di incantinare uve sane e ben mature.

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.

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 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   avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 17  C per una durata di 9 giorni.

GEWÜRZTRAMINER 2020

TRENTINO SUPERIORE DOC

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 24 agosto 2021 ne sono state imbottigliate esattamente 4.859 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un periodo di affinamento 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 13,67% vol.

Zuccheri 2,0 g/l.

Acidità totale 5,50 g/l.

pH 3,43.

Contiene solfiti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Primi saporiti a base di pesce o crostacei
- Formaggi a pasta molle, anche erborinati, con miele e confetture di agrumi
- Foie gras alle spezie dolci e petto di tacchino in salsa d'arancia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °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.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,37 kg)

Tipo bottiglia Borgognotta

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