

Alto Adige Gewürztraminer 2025 di Kellerei Kaltern

L'Alto Adige Gewürztraminer di Kellerei Kaltern è un vino bianco altoatesino dai profumi intensi e accattivanti e dal gusto pieno e persistente.

Il Gewürztraminer di Kellerei Kaltern si presenta solitamente con un colore giallo paglierino intenso, un naso intenso e aromatico che profuma principalmente di rose, litchi e ananas, e un gusto appagante e cremoso al palato e dal finale aromatico di lunga persistenza. Ottimo come aperitivo, starà bene su crostacei e tartare di pesce nobile.

Vendemmia tardiva di uva particolarmente matura e perfettamente sana, diraspatura, macerazione a freddo (10 °C) per 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 3 mesi. Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Calcareo argilloso, caldo e ben drenato. Curiosità - La denominazione Gewürztraminer deriva dal nome tedesco di Termeno, il comune confinante con Caldaro in cui il vitigno risulta documentato sin dal 14° secolo. Non è dato sapere con certezza se il vitigno sia effettivamente originario di Termeno, ma sta di fatto che in Alto Adige vanta una lunghissima tradizione e dà origine a vini eccellenti.



Vitigno:
Gewürztraminer 100%

Gradazione alcolica:
14%

Zona di produzione:
Lago di Caldaro (BZ)

Denominazione vino:
Alto Adige Doc