

Gewürztraminer "Stephanie"

Annata: 2022

Varietà: Gewürztraminer

Classificazione: DOC Alto Adige

Anno di Impianto: 2004

Posizione

I vitigni del Gewürztraminer Stephanie crescono 400 metri s.l.m., proprio ai piedi delle rovine di Castelchiaro, su terreni costituiti da ghiaia, argilla e roccia porfirica che conferiscono all'uva un carattere unico e inconfondibile.

Vinificazione e affinamento

Alla vendemmia manuale seguono una breve macerazione e una pigiatura delicata delle uve intere. In seguito alla decantazione naturale e alla separazione delle fecce, ha inizio la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, dove il vino subisce poi un processo di affinamento della durata di 10 mesi.

Caratteristiche

Questo Gewürztraminer si presenta complesso aromatico con intensi aromi agrumati e di rose. Risulta corposo e elegante al palato con un' acidità fresca.

Alcol: 14,2% vol

Acidità totale: 4,8 g/L

Zuccheri residui: 3,5 g/L

Prende il nome da mia moglie Stephanie.