



# Gewürztraminer

Alto Adige DOC 2012

[Abbazia di Novacella](#)

Nei vigneti in cui si produce il Gewürztraminer Alto Adige Doc Abbazia di Novacella, i vini si producono dal 1142. Questo Gewürztraminer fa parte della linea "classica" che i monaci dell'Abbazia producono ed è uno di quelli, che già solo per questo, ne esprime tutta la finezza altoatesina. La produzione è fatta di storia e modernità. Il mix tra le tecnologie più attuali e la tradizione antica da cui provengono i vini dell'Abbazia, da a questo Gewürztraminer la personalità e la gioiosità che da sempre contraddistingue ogni prodotto dell'azienda.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Bressanone, Varna, Naz -Sciave
<b>Vitigno</b>	Gewürztraminer 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	4,5 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino, con riflessi oro
<b>Gusto</b>	Pieno ed aromatico, con un retrogusto spiccato e persistente
<b>Profumo</b>	Fiori di rose, chiodi di garofano, vaniglia, pompelmo, fichi
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	600 - 700 m
<b>Tipologia terreno</b>	Ghiaia limosabbiosa di origine morenica
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	6000 - 7000
<b>Resa per ettaro</b>	50 hl
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 20°C
<b>Maturazione</b>	Il vino matura nei medesimi recipienti per la durata di circa 6 mesi