



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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