



Kolbenhof

Alto Adige DOC 2014

Hofstätter

Il Gewürztraminer Alto Adige Doc Hofstätter è una selezione di una vigna della tenuta Kolbenhof di Tramin - Termeno, uno dei grandi crus del Gewürztraminer altoatesino, grazie al particolare microclima, alla posizione ideale e all'età dei vigneti. Il vitigno porta il nome del suo paese d'origine, e proprio qui al Kolbenhof, trova le ideali condizioni di crescita per sviluppare i lati migliori del suo carattere.

Un Gewürztraminer che convince per elegante tipicità e persistenza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Alto Adige
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Vitigno	Gewürztraminer 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo intenso con
Gusto	Al palato i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere in finezza di acidità. Ciò impedisce a questo vino, di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione
Profumo	Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione
Abbinamenti	Antipasti di crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di foie gras
Temperatura di servizio	15°-18°C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso - ghiaioso
Vinificazione	I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto fermenta a temperatura controllata
Maturazione	Opo la fermentazione il Kolbenhof Gewürztraminer matura per 8 mesi sui lieviti fini. I lieviti fini vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage)