



ALTO ADIGE VALLE ISARCO  
GEWÜRZTRAMINER 2014

- **Descrizione:** il Gewürztraminer è annoverabile tra i vitigni autoctoni dell'Alto Adige. Con il suo luminoso color paglierino dai riflessi verde chiaro, gli aromi fruttati e le note speziate, è uno dei nettari a bacca bianca più apprezzati del nostro territorio. Piacevolmente pieno al palato, con un ottimo equilibrio tra tenere zuccherino e acidità, rivela una raffinata mineralità che trae origine dai terreni argillo-sabbiosi fortemente calcarei.
- **Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata in cisterne di acciaio inossidabile, a seguire stoccaggio e affinamento su lieviti fini
- **Allevamento della vite:** per lo più impianti a pergola di ca. 30 anni e in minima parte Guyot
- **Posizione:** sud-est a circa 450-500 m s.l.m., pendii con inclinazione del 30-35%
- **Clima:** alpino-mediterraneo
- **Valori analitici:** gradazione alcolica 14% vol., acidità totale 5,6 g/l, residuo zuccherino 3,8 g/l
- **Resa per ettaro:** ca. 50 hl/ha
- **Maturazione:** fino a 5 anni
- **Abbinamenti consigliati:** ideale per ricette in wok agrodolci, frutti di mare, formaggi saporiti e piatti a base di zucca
- **Temperatura di servizio:** 12-14°C

weingut ebner tenuta

Fam. Florian Unterthiner  
Campodazzo 18, 39054 Renon/Campodazzo  
Tel. +39 0471 353 386, info@weingutebner.it  
www.weingutebner.it