



ALTO ADIGE VALLE ISARCO GRÜNER VELTLINER 2024

- **Descrizione:** il Gruner Veltliner è una rarità in Alto Adige e si trova solo in Valle Isarco. Nel nostro podere, tale varietà cresce negli impianti più meridionali. La particolare composizione del terreno dà vita a un nettare spiccatamente minerale, ben strutturato e ricco di sfaccettature. Questo nettare, dallo scintillante color giallo paglierino con orlo verde oliva, presenta un corredo olfattivo fruttato e dalle note di pepe, risultando fresco e succoso al palato.
- **Vinificazione:** fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata per ca. 25 giorni in cisterne di acciaio inossidabile, a seguire stoccaggio e affinamento su lieviti fini, in parte di ca. 25% in piccole botti di rovere
- **Allevamento della vite:** vecchi impianti a pergola di ca. 40 anni
- **Posizione:** sudovest, a circa 450 m s.l.m.
- **Clima:** alpino-mediterraneo, protetto dai venti di settentrione
- **Valori analitici:** gradazione alcolica 13 % vol., acidità totale 5,5g/l, residuo zuccherino 0,6g/l
- **Resa per ettaro:** ca. 50 hl/ha
- **Maturazione:** fino a 5 anni
- **Abbinamenti consigliati:** ideale per aperitivi, in accompagnamento a merende al tagliere altoatesine, risotti, pesce alla griglia o carne bianca

- **Temperatura di servizio:** 10–12°C

weingut **ebner** tenuta

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

