



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

## GEWÜRZTRAMINER

### DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Gewürztraminer DOC

### UVE

Gewürztraminer

### AREA DI COLTIVAZIONE

Le uve del nostro Gewürztraminer sono coltivate a guyot nel loro comune di origine Termeno come nei comuni di Montagna e Caldaro. Le viti crescono su terreni argillosi e sabbiosi d'origine porfidiche a 250 – 490 metri sul livello del mare.

### RACCOLTA & RESA

Le uve, maturate al sole, da metà settembre a metà ottobre vengono selezionate a mano con estrema cura e da esse vengono ricavati 70 ettolitri di vino per ettaro.

### VINIFICAZIONE

Subito dopo la raccolta le uve di Gewürztraminer vengono trasportate in cantina in casse da 220 kg dove vengono leggermente pressate e fatte macerare a freddo per alcune ore. Attraverso la fermentazione che avviene ad una temperatura costante di 20°C, questo vino assume il proprio sapore esclusivo e la sua spiccata gamma di aromi.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Di colore chiaro, giallo paglierino luminoso, esso eccelle all'olfatto grazie alle sue note inconfondibili di rose, garofani e gerani. I molteplici aromi si diffondono sul palato e sulla lingua, raggiungendo la loro perfezione nel retrogusto.

### ABBINAMENTI

È indicato come aperitivo e si abbina egregiamente ad antipasti saporiti, crostacei, piatti della cucina asiatica, paté, terrine e gorgonzola.

