



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Gewürztraminer

Alto Adige Gewürztraminer DOC

AREA DI COLTIVAZIONE

Le uve del nostro Gewürztraminer sono coltivate a guyot a Oltradige e nella Bassa Atesina. Le viti crescono su terreni argillosi e sabbiosi d'origine porfideche a 250 – 490 metri sul livello del mare.

VENDEMMIA E 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.

