



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Gewürztraminer

Alto Adige Gewürztraminer DOC 2025

Giallo paglierino, profumi di rosa e chiodi di garofano. Intenso e complesso.

IL TERROIR

La posizione: 250–490 metri s.l.m.

Il terreno: argilloso, sabbioso e porfirico

La vite: sistema di allevamento moderno a guyot

LA RACCOLTA

Vendemmia a mano tra metà settembre a metà ottobre

LA VINIFICAZIONE

Alcune ore di macerazione a freddo, pressatura delicata e fermentazione a temperatura controllata (20°C) in serbatoi d'acciaio inossidabile

L'ESPERIENZA

Nel bicchiere: colore giallo paglierino chiaro e brillante

Al naso: profumo inconfondibile di rosa, chiodi di garofano e geranio

Al palato: struttura aromatica che avvolge il palato, raggiungendo la sua massima espressione in un finale lungo e persistente

ABBINAMENTI IDEALI...

antipasti saporiti | crostacei | cucina asiatica | gorgonzola

Vitigno: **100% Gewürztraminer**

2025

Resa: 70 hl/ha

Alc. 13.5 %

Servire a: 10-12 °C

Acidità totale 5.62 g/l

Longevità: 2 - 4 anni

Zuccheri residui 6.9 g/l

