

GEWÜRZTRAMINER

2012

IGT Mitterberg



Vitigno

100% Gewürztraminer (Traminer aromatico)

Posizione e terreno

Il vigneto "In der Lamm" si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare, in località "Weiler Weisshaus", nel comune di Appiano.

Il pendio sul lato ovest gode di una meravigliosa esposizione al sole ed è ben ventilato, permettendo la maturazione ottimale delle uve.

Il terreno è composto da morene dell'ultima glaciazione, miste a pietrisco vulcanico, ricco di minerali di porfido e quarzo.

Abbiamo piantato il vigneto di varietà Gewürztraminer nell'anno 2000, scegliendo il clone locale "Laimburg 14", per sua natura aromatico e con poca resa, che garantisce un'altissima qualità.

Età delle viti: 14 anni

Sistema d'allevamento: Guyot (spaliera)

Annata 2012

Ad un gennaio relativamente tiepido e secco, è seguito un febbraio gelido con temperature sotto i 10 gradi. Per fortuna le viti non hanno subito danni.

I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da ripetute precipitazioni.

La fioritura è iniziata il 30 maggio, un po' prima della media degli altri anni.

Il pericolo di un'infestazione di peronospora era abbastanza grave e, poiché non volevamo impegnare prodotti chimici, è stato necessario effettuare alcuni interventi mirati di irrorazione. L'estate torrida e afosa favoriva anche le infestazioni di oidio.

Dopo un agosto con temperature che hanno raggiunto i 39 gradi, è seguito un autunno molto piovoso.

Il 2012 non è stato un anno facile.

Attenti e mirati interventi di sfogliatura, che hanno permesso di avere grappoli non troppo compatti, sono stati ricompensati con la vendemmia da metà settembre di uve sane e ben mature.

Vinificazione:

Dopo la vendemmia tardiva con uva con un po' di botrite nobile, segue la fermentazione spontanea sulle bucce per quattro settimane, per estrarne le tipiche note aromatiche.

Dopo la soffice pressatura avviene la fermentazione finale, la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere usate da 500 litri.

Imbottigliamento: primavera 2014

Bottiglie: 1000

Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Acidità 3,4/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 14,5 %

Caratteristiche organolettiche:

Il Gewürztraminer 2012 colpisce per il suo colore giallo dorato intenso. Il bouquet richiama gli aromi tipici del Gewürztraminer: petali di rose, litchi e fior d'arancio accompagnati da lievi note di menta e spezie. È un vino vigoroso, pieno, elegante e molto secco, che convince al palato.

Questo Gewürztraminer, con i suoi piacevoli tannini estratti durante la macerazione, congiunto ad aromi maturi, rispecchia per noi al meglio il carattere proprio di questa varietà.

Abbinamento:

Il nostro Gewürztraminer è speciale per accompagnare piatti di carni e pesce affumicati e magri.

Temperatura di servizio: 10 – 11°C

Consiglio: Il vino ha bisogno di tempo per sviluppare al meglio il suo potenziale.