

## GEWÜRZTRAMINER

2013

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 aromatica e con poca resa, che garantisce un'altissima qualità.

Età delle viti: 15 anni

Sistema d'allevamento: Guyot (spaliera)

Resa per ettaro: 45 hl.

### Annata 2013

Le frequenti piogge e il persistere del clima rigido in primavera hanno ritardato la germogliazione e la crescita dei tralci. La fioritura ha avuto inizio solo ai primi di giugno, con circa 8 giorni di ritardo rispetto alla media annuale.

Abbiamo costantemente vigilato contro gli attacchi di funghi parassiti, eseguendo mirati interventi di tutela e posto la massima attenzione nella sfogliatura per permettere ai grappoli di giungere sani e integri a maturazione. Grazie a queste cautele, abbiamo ottenuto in autunno una buona ed abbondante raccolta.

Luglio e agosto sono stati caratterizzati da bel tempo duraturo, temperature talora estremamente calde e scarse precipitazioni.

A fine agosto è iniziato il clima autunnale con giornate assolate e nottate fredde. La fortissima escursione termica tra il giorno e la notte - fino a 20 gradi C - è stata ideale per la perfetta maturazione e l'aromatizzazione delle uve, in particolare di quelle della varietà Pinot. A fine settembre, l'irrompere di piovoschi e dei primi freddi ha posto fine a questo idillio atmosferico.

Tuttavia, grazie alle uve sane ed alla stabilità dei loro valori di acidità, abbiamo potuto attendere il momento ottimale per la vendemmia, selezionando le varietà che via via giungevano a maturazione.

Il risultato della vendemmia "tardiva" è stato un'uva ottimamente matura con gusti intensi e aromi complessi.

### 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: settembre 2015

Bottiglie: 600

### Valori analitici:

Zuccheri residui: 1,3 g/l

Acidità 3,4/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 14,5 %

### Caratteristiche organolettiche:

Il Gewürztraminer 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 o pesce affumicati e magri e salse fruttate.

Temperatura di servizio: 10 - 11°C

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