



Originario di Termeno, questo vitigno si è nel frattempo diffuso in tutto il mondo. In Valle Isarco il Traminer Aromatico si coltiva sui terrazzamenti maggiormente esposti al sole conferendo a questo vino quell'inconfondibile aroma e quelle caratteristiche che lo hanno reso uno dei più pregiati vini bianchi.

# Alto Adige Valle Isarco Gewürztraminer DOC 2009

CANTINA VALLE ISARCO

Loc. Coste 50, 39043 Chiusa - Alto Adige/Italia

P +39 0472 847 553 – F +39 0472 847 521

info@cantinavalleisarco.it – www.cantinavalleisarco.it

VITIGNO Gewürztraminer

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola o Guyot

RESA MEDIA 75 q/ha

ALCOL 14 % vol

ACIDITÀ 4,9 g/l

ESTRATTO SECCO 22,6 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 4,2 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1961

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 160.000 bottiglie

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 4–5 anni

ZONA DI PRODUZIONE Bressanone, Chiusa, Velturno, Varna, Renon, Fié, Barbiano, Villandro, Laion

ALTIMETRIA 400–600 m, pendii esposti a sud-est

VENDEMMIA fine settembre–fine ottobre, manuale

CARATTERISTICHE vino bianco caratteristico, elegante e aromatico. L'appellativo "Aromatico" esprime la grande intensità del bouquet di questo vino

COLORE giallo con riflessi verdognoli

PROFUMO da leggermente a decisamente aromatico con un inconfondibile bouquet di moscato, altre spezie e rosa

SAPORE secco, robusto, pieno aromatico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10–12 °C

ABBINAMENTI gamberi, aragoste, paté di fegato d'oca, piatti gratinati, formaggi piccanti; anche come aperitivo