



Alto Adige Valle Isarco Gewürztraminer Nectaris Passito DOC 2007

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

Tra le uve bianche coltivate nella Valle Isarco, quella che più si addice ad un vino passito è sicuramente l'uva del Traminer Aromatico. Le uve raccolte a piena maturazione vengono sottoposte ad appassimento naturale per 5 mesi. Durante questa fase il peso dell'uva si riduce a meno della metà e nel contempo aumenta il tenore zuccherino che dopo la pressatura raggiunge circa il 38% conferendo al vino un piacevole grado alcolico e il gradevole sapore fruttato del residuo zuccherino.

VITIGNO Gewürztraminer

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA MEDIA 15 hl/ha

ALCOL 12% vol

ACIDITÀ 5,4 g/l

ESTRATTO SECCO 46,8 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 227 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1999

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 1000 bottiglie da 0,375 l

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 5-7 anni

ZONA DI PRODUZIONE Chiusa, Velturmo

ALTIMETRIA 600 m

VENDEMMIA fine ottobre, manuale

CARATTERISTICHE vino da

dessert aromatico e fruttato

COLORE giallo oro intenso

PROFUMO deciso e aromatico,

con sentore di rosa e frutta secca

SAPORE dolce e suadente, pieno, robusto, morbido

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

ABBINAMENTI ideale come vino da dessert,

anche per accompagnare formaggi saporiti