

GEWÜRZTRAMINER Alto

ALTO ADIGE DOC



ROMÉN
WEINGUT • TENUTA

Area di coltivazione

Il nostro vitigno più piccolo esclusivamente coltivato con Gewürztraminer si trova a Appiano Monte (550 m s.l.m.).

I vitigni vi crescono da più di 30 anni su terreni argillosi di ghiaia calcarea e sono allevati a Guyot.

I venti freschi provenienti dal massiccio della Mendola favoriscono notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la formazione degli aromi della nostra uva.

Vinificazione e affinamento

La raccolta dell'uva avviene a stagione inoltrata a mano. Le uve sono sottoposte a un'accurata selezione sulla tavola vibrante. Dopo la rimozione dei raspi, le bacche vengono leggermente schiacciate e fanno una macerazione a freddo per 4-5 ore. Segue una pressatura delicata.

Il mosto viene chiarificato in modo naturale nella botte d'acciaio a temperatura controllata.

Anche la fermentazione avviene a temperatura controllata. Una volta raggiunto un residuo di zucchero di 14-15g/l, la fermentazione viene interrotta tramite raffreddamento. Il vino viene quindi lasciato riposare sui lieviti fini per ulteriori 7 mesi per raggiungere il suo carattere.

Caratteristiche dell'etichetta

Il Gewürztraminer si presenta con opulenza e vigore, con note pronunciate di frutta tropicale e matura. Al palato, la sua succosa speziatura è affascinante. La dolcezza delicata bilancia la freschezza e sostiene il finale salino e persistente.

Questo Gewürztraminer è consigliato come accompagnamento a formaggi, piatti asiatici e dolci dessert.

Annata	2023
Area di coltivazione	Appiano Monte
Vitigno	Gewürztraminer
Alcol (vol%)	14,5
Acidità	6,8 g/l
Zuccheri residui	14g
Temperatura di servizio	8° - 12°
Invecchiamento ottimale	1 - 15 anni



Tenuta Romén | Via Masaccio 14/A | I-39057 Monte/Appiano | Alto Adige | Italia

T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it

www.weingutromen.it