



GEWÜRZTRAMINER FRANZ HAAS

Il Gewürztraminer si presenta con un colore giallo dorato intenso con un bouquet profondo di aromi complessi come litchi, buccia d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata e rosa. Il vino deve riposare qualche istante nel bicchiere per esprimersi al meglio. Al palato è pieno e stimolante grazie alla sua struttura, freschezza e vivacità, con una nota finale leggermente amarognola e molto persistente. Il Gewürztraminer raggiunge la sua completa evoluzione solo dopo diversi mesi di maturazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Resa per ettaro

50 ettolitri

Numero di bottiglie prodotte

Da 40.000 a 45.000

Temperatura di servizio consigliata

14° C - 16° C

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Gewürztraminer, tutte allevate su impianti a Guyot, crescono su terreni profondi e argillosi con una rilevante presenza di scheletro (alta percentuale di ciottoli) ad un'altitudine che varia tra 350 e 650 metri e con esposizione verso sud-ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE

Il mosto dopo un breve periodo di macerazione (contatto con le bucce) viene fermentato a bassa temperatura in vasche d'acciaio. In seguito, il vino matura sui lieviti con frequenti battonage (mantenimento in sospensione dei lieviti) per circa sei mesi prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTO

Il vino si abbina perfettamente a patè di fegato, carni bianche grigliate, crostacei così come a numerosi piatti asiatici.