



BELLUTTI
WEINBERGHOF • TRAMIN

Gewürztraminer Alto Adige

Zona di Produzione: Alto Adige Termeno sulla strada del vino zona Plon

Terreno: argilloso, calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspamento, macerazione per ca 10 ore, pressatura, fermentazione in inox a temperatura controllata

Affinamento: 100% inox, sul lievito per 6 mesi

Colore: dal giallo paglierino al giallo oro

Profumo: intenso di Lychee, di rose e leggermente di chiodi di garofano

Sapore: tipico e aromatico e nello stesso momento elegante e sapido

Acidità: 5,2 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt - magnum da 1,5 lt

Grado Alcolico: 14% vol



Weinberghof

Termeno (BZ)

Weinberghof si trova a Termeno, sulla strada del Vino, ed è qui che Christian Bellutti, classe 1980, vinifica le uve del piccolo maso. Il suo è uno stile preciso con vini netti, eleganti e freschi, che rispecchiano il carattere delle singole varietà dei terroirs e dell'annata e dove il Gewürztraminer, che qui è nella sua zona d'origine, raggiunge il proprio apice. Il suo è un lavoro realizzato con competenza e dedizione, dove la moderna tecnologia e l'attenzione ai dettagli danno frutti straordinari. Membro dell'associazione dei piccoli vignaioli dell'Alto Adige, sia nella vigna come in cantina, Christian lavora per la qualità senza compromessi. Vinificazione in acciaio per i bianchi e per il Kaltersee, mentre il Lagrein fa un piccolo passaggio in barriques di secondo passaggio utilizzate per il Lagrein Riserva prodotto solo in alcune annate in piccole quantità. Nel panorama della Bassa Atesina, dominato dalle grandi aziende cooperative, Christian rappresenta al meglio le peculiarità dei vini di questa zona viticola tra le più vocate del Nord dell'Italia.