



KOLBENHOF

Vigna

Un Gewürztraminer di grande concentrazione fruttata. Nel bicchiere, si propone di colore giallo intenso con "giovani" riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere in finezza di acidità. Ciò impedisce a questo vino, di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione. Un Gewürztraminer che convince per elegante tipicità e persistenza.

Questo Gewürztraminer è una selezione di una vigna della nostra tenuta Kolbenhof di Tramin - Termeno, uno dei grandi crus del Gewürztraminer altoatesino, grazie al particolare microclima, alla posizione ideale e all'età dei vigneti. Il vitigno porta il nome del suo paese d'origine, e proprio qui al Kolbenhof, trova le ideali condizioni di crescita per sviluppare i lati migliori del suo carattere.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

VITIGNO

Gewürztraminer

TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto fermenta a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il Kolbenhof Gewürztraminer matura per 8 mesi sui lieviti fini. I lieviti fini vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage).

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Splendido da degustarsi in assoluta solitudine, trova l'abbinamento più degno nei crostacei, nelle preparazioni di pesci di una certa struttura, sul foie gras ed è meraviglioso con la cucina thailandese.

