



## 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 (Batonnage).

#### **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.

