

GEWÜRZTRAMINER SUPERIORE

TRENTINO DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Questo Gewürztraminer Superiore nasce da una selezione di uve dei migliori vigneti coltivati sulle nostre colline a diverse altitudini comprese fra i 300 e i 450 m, con esposizioni che vanno da sud-est a sud-ovest. I terreni sciolti di origine calcarea conferiscono una elegante struttura e una grande ricchezza aromatica, ben integrata dai profumi floreali dell'uva e dagli aromi generati dalla macerazione a freddo e dall'affinamento "sur lies".

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

A settembre inoltrato le uve vengono raccolte e selezionate a mano eliminando i grappoli non perfettamente maturi e macerate a freddo direttamente in pressa soffice per 24 ore. Il mosto, dopo una lunga decantazione naturale a bassa temperatura che permette la liberazione degli aromi varietali, viene fermentato a bassa temperatura a 16-18°C con lieviti selezionati appositamente per questa varietà. Terminata la fermentazione il vino passa l'autunno e l'inverno sui propri lieviti in vasche in inox fino al momento della cuvée.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi ambrati conferiti dal prolungato contatto con la buccia dell'uva. Si distingue per il tipico profumo floreale e speziato molto intenso con note di frutta tropicale e di fiori selvatici come la rosa canina. Al palato è pieno, morbido ed equilibrato con un retrogusto intensamente aromatico.

GRADO ALCOLICO

14%

ABBINAMENTI

Vino importante e ricco, può essere gustato anche da solo, in un grande bicchiere per vini da meditazione. Si accompagna con antipasti di mare, crostacei alla griglia, asparagi ed erbe aromatiche. È un ottimo accostamento anche ai piatti tipici della tradizione culinaria orientale. La sua aromaticità esalta le carni bianche e i formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

RICONOSCIMENTI

CASTEL FIRMIAN Gewurztraminer Superiore 18 - 93 punti - I migliori vini italiani (Luca Maroni) - 2020