

GEWÜRZTRAMINER TRENINO SUPERIORE

I vini Musivum sono irripetibili, capaci di esprimere nel tempo profumi sempre diversi e sorprendenti.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti selezionati per la produzione del Gewürztraminer Musivum sono stati scelti all'interno delle zone più vocate in Trentino per la coltivazione di questa varietà: le colline che contornano i paesi di Faedo, Sorni e Pressano a un'altitudine di 300 - 500 metri sul livello del mare. L'origine della varietà è ancora controversa: ad oggi, le due principali regioni viticole dove viene coltivata - l'Alsazia e il Trentino-Alto Adige-Südtirol - sene contendono la paternità. La presenza di un paese di nome "Tramin" - "Termeno" in Trentino-Alto Adige rafforza l'ipotesi chela patria di questo straordinario vitigno sia proprio la nostra regione. In tedesco, il termine "Gewürz" significa "speziato", a testimonianza della particolare aromaticità di quest'uva a bacca ramata che la rende unica e difficilmente imitabile. Dal punto di vista viticolo, la sua coltivazione rappresenta una sfida per mantenere sempre molto alto il suo livello qualitativo. Per questo viene coltivata solo in zone che ne esaltano le sue caratteristiche peculiari, ossia colline ben esposte, ma non troppo calde e con marcata escursione termica, quindi collocate ad un'altitudine significativa per favorire la generazione degli aromi tipici e dei loro precursori. La varietà richiede inoltre una particolare dedizione in termini di ore di lavoro in vigneto.



GEWÜRZTRAMINER TRENINO SUPERIORE

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vendemmia:

La vendemmia si svolge nella seconda metà di settembre: il periodo varia a seconda dell'altitudine e dell'esposizione del vigneto. Per permettere la formazione degli aromi tipici del Gewürztraminer si tende a portare le uve in leggera sovra-maturazione: l'annata 2018 permette di raccogliere le uve perfettamente mature, ancora fragranti e con eccezionale aromaticità. L'uva raccolta in contenitori forati viene in parte inviata subito alla pigiatura e in parte raffreddata in celle refrigerate.

Pressatura:

Prima della pressatura, le uve vengono dirasate, pigiate e raffreddate, poi si procede alla criomacerazione (o macerazione a freddo) allo scopo di prolungare il contatto del mosto con la buccia dove si trovano localizzati gli aromi tipici; la bassa temperatura per mette di estrarre gli aromi e le sostanze più pregiate minimizzando al contempo l'estrazione dei tannini che possono conferire astringenza e sensazioni amare.

Fermentazione: La fermentazione inizia a bassa temperatura per esaltare ulteriormente l'aromaticità del varietale, prosegue e si conclude lentamente alla temperatura controllata di 18°C. Per questa varietà è fondamentale utilizzare particolari lieviti, accuratamente selezionati, che riescono a esaltare la ricchezza e la complessità aromatica naturale.

Affinamento: Al termine della fermentazione il vino rimane a contatto con i propri lieviti che liberano nuovi aromi e lo proteggono dall'ossidazione, fino al momento dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino intenso, questo vino presenta riflessi brillanti e dorati. È intrigante, con la sua tavolozza di profumi, tutti intensi: note di petalo di rosa, fiori bianchi speziati e frutta gialla matura, arricchiti da sentori di spezie aromatiche, chiodi di garofano, zenzero, cannella, zafferano e noce moscata. Sprigiona energia al palato. È un vino pieno, con una spiccata aromaticità accompagnata da freschezza e mineralità che creano un equilibrio unico di infinita persistenza.

GRADO ALCOLICO

14,5%

ABBINAMENTI

Ideale l'abbinamento a piatti profumati della tradizione trentina, a secondi raffinati ed elaborati di pesce fino a speziate preparazioni etniche. Accompagna egregiamente carni bianche ricercate, formaggi piccanti e patè di fegato. Ottimo vino da meditazione.

GEWÜRZTRAMINER TRENINO SUPERIORE

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10°C