

L'identità

*avvincente, determinato, potente*

## Fuchslahn - Südtiroler Gewürztraminer

**Vitigno:** Gewürztraminer 100%

**Forma di allevamento:** pergola e spalliera (guyot)

### La posizione e le sue caratteristiche:

Le uve Gewürztraminer per questo vino provengono dalla tenuta Hemberg di Campodazzo all'inizio della Valle Isarco. I ripidi impianti terrazzati viziati dal sole e il sostanzioso terreno limo ghiaioso a 400 – 600 m di altitudine donano al vino il suo aroma intenso e inconfondibile.

### Vinificazione:

L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo l'accurata diraspatura dell'uva e un primo periodo di macerazione a freddo, si procede a pigiatura soffice del mosto. La temperatura del mosto viene regolata a ca. 17°C, dopodiché può iniziare la fermentazione. Dopo circa due settimane si effettua la prima svinatura. I mesi seguenti il vino rimane in acciaio a fermentare sui lieviti frequentemente rimestati. Verso giugno dell'anno successivo il vino viene imbottigliato per essere poi commercializzato a partire da settembre.

### Scheda tecnica:

Il Gewürztraminer seduce con il suo bouquet dai profumi aromatici, unici.

**Colore:** giallo paglierino luminoso.

**Profumo:** aromi intensi e complessi che ricordano spezie nobili, con sentore fine di rose rosse.

**Sapore:** corposo con gusto di frutti a bacca; acidità fresca e vivace; spiccata mineralità e lunga persistenza nel finale.

**Accostamenti:** crostacei, pesce, paté, formaggi piccanti e cucina orientale speziata; è anche un eccellente aperitivo!

**Temperatura di servizio:** 12 - 15 °C



**Klaus Lentsch**

WEINGUT TENUTA