

JUSTINA

GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE DOC

L'ILLUMINATO

Esistono luoghi in cui la gioia è nell'aria, luoghi dall'aura speciale. Sopra il borgo vinicolo di San Paolo, la Chiesa di S. Giustina veglia con grazia e solennità sulle vigne che la circondano, conferendo loro oltre al nome, anche una luce trascendente. Il Gewürztraminer attinge la sua energia da questo luogo sacro intriso di storia. Allo stesso tempo si nutre della forza del sole del mattino e del caldo e generoso terreno argilloso.

ANALISI SENSORIALE:

Fragranza caratteristica di petali di rose, litchi e mango maturo unite con nota di speziata di noce moscata. Al palato sorprende questo Gewürztraminer con una freschezza vivace e il suo corpo pieno ed elegante.

TERROIR: Vigneti ubicati a media altitudine intorno alla chiesa di St. Justina; terreni calcarei ed argillosi (450-550m s.l.m.)

ETÀ DELLE VIGNE: ca. 30 anni

ANNATA: 2020

VENDEMMIA: inizio ottobre

VINIFICAZIONE: Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e maturazione sui lieviti fini

INVECCHIAMENTO OTTIMALE: fino a 5 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTO: Come aperitivo, con formaggi stagionati e piatti asiatici

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

CONTENUTO ALCOLICO: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 4 g/l

ZUCCHERO RESIDUO: 4.5 g/l

DIMENSIONI DELLE BOTTIGLIE: 0,375 l / 0,75 l

