

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Bessererhof

NOME DEL VINO

Bessererhof Gewürztraminer

DENOMINAZIONE

Alto Adige Gewürztraminer Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Trentino-Alto Adige

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Fiè allo Sciliar/Völs am Schlern (BZ)

VINIFICAZIONE

L'uva pienamente matura viene vendemmiata manualmente, quindi diraspata e macerata per 10 ore nel torchio. Si procede alla pressatura delicata e alla chiarificazione naturale per poi far fermentare il tutto in acciaio a 18 °C. Il vino matura per 6 mesi sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

Affina per 6 mesi sulle levite nel botte acciaio

VITIGNO/I

100% Gewürztraminer

ALLEVAMENTO

Gojo

ESPOSIZIONE

Ovest

ALTITUDINE

450

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Dolomiti

EPOCA DI VENDEMMIA

metta-fine ottobre

ETTARI VITATI

0,4

RESA PER ETTARO

4000kg

ENOLOGO/CONSULENTE

Mair Hannes

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO**CONSIGLIATA**

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

T593