



KUPELWIESER



GEWÜRZTRAMINER "FRITZ"

Vitigno: Gewürztraminer

Provenienza: cresce in tralci bassi su impianti a *guyot* nei migliori vigneti della piana intorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. La posizione favorevole, l'ideale irraggiamento solare e la buona areazione dei grappoli sono le condizioni ottimali per esaltare al meglio le caratteristiche qualità di queste uve.

Vinificazione: i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6 - 8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una spremitura delicata i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19° C.

Caratteristiche organolettiche: certamente il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo e inconfondibilmente aromatico.

Colore: da giallo paglierino molto brillante a giallo oro

Profumo: con note erbacee, ricorda, alla pari del moscato, fiori secchi, garofano e petali di rosa

Sapore: rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità

Abbinamenti: granchio, astice, paté, crostacei; ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 12 - 14° C

Tenuta all'invecchiamento: 3 - 4 anni