

Alto Adige Gewürztraminer "Selida" – Cantina Tramin



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Alto Adige (Italia)
- Vitigno: Gewürztraminer 100%
- Tipo di terreno: Calcereo di conformazione argillosa o ghiaiosa
- Esposizione: Sud-est
- Altitudine: 300 -500 m
- Resa: 50 hl/ha
- Clima: Forti escursioni termiche dovute a giornate calde, influenzate dal clima mediterraneo, e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne
- Vinificazione: L'uva è raccolta tutta a mano e posta in piccoli contenitori per mantenerla integra. Dopo la pigiatura è lasciata a macerare brevemente nel mosto. Segue pressatura soffice immediata. La fermentazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio a temperatura controllata (18° C)
- Affinamento: 4 mesi in piccoli contenitori d'acciaio

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino dai riflessi dorati
- Profumo: Pluralità di profumi che ricordano le note fiorite di petali di rosa, giglio, fiori bianchi speziati, erbe essiccate insieme a note esotiche di frutta quali mango e maracuja.
- Gusto: Profondo, speziato, di intensa aromaticità, freschezza e lunga persistenza.