

# DÜRER·WEG

## GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC

Principe dei vini bianchi altoatesini, il Gewürztraminer è apprezzato per la sua ricca aromaticità. Coltivato, negli appezzamenti meglio esposti della collina di Salorno, su terreni franchi, profondi, ricchi in argille, Gewürztraminer "Dürer-Weg" ha colore giallo-paglierino intenso, con note fragranti di petali di rosa, cannella, frutti tropicali e garofani. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, di notevole freschezza e vivacità.

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Vitigno</b>                   | Gewürztraminer  |
| <b>Zona di produzione</b>        | Salorno, Frazione Pochi   |
| <b>Esposizione ed altimetria</b> | Ovest, sud-ovest; 350 m s.l.m.  |
| <b>Composizione del terreno</b>  | franco, franco-sabbioso, su substrato pedogenetico misto a composizione dolomitica e porfirica  |
| <b>Forma di allevamento</b>      | guyot e pergola semplice  |
| <b>Densità di impianto</b>       | 5.000 ceppi/ha  |
| <b>Vinificazione</b>             | raccolta manuale nella prima decade di ottobre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento. |

