

# Gewürztraminer Sanct Valentin 2018

È il più amato dagli Italiani e la varietà bianca autoctona dell'Alto Adige. Il seducente Gewürztraminer è certamente una delle varietà più avvincenti nel panorama viticolo mondiale. Il Gewürztraminer Sanct Valentin si caratterizza per il suo bouquet intenso e complesso, ricco di aromi che rimandano alle spezie orientali, la delicata rosa canina e i frutti esotici. Fin dal 1986 è annoverato come vino di punta della linea Sanct Valentin. Si distingue pure per serbevolezza e garantisce anche dopo molti anni una beva incantevole.



giallo oro



ampio bouquet di profumi di rosa, frutti esotici, spezie orientali



potente, complesso, leggero residuo zuccherino

## Vitigni

**Varietà:** Gewürztraminer

**Età:** 5 a 35 anni

## Vigneti

Località: esposizioni selezionate a Cortaccia, Caldaro ed Appiano (300-500 m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi calcareo-argillosi

Forma di allevamento: Guyot

## Vendemmia

metà settembre ad inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

## Vinificazione

macerazione delle uve con successiva pressatura soffice. Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

## Dati analitici

**Resa:** 45 hl/ha

**Contenuto alcolico:** 14,5 %

**Residuo zuccherino:** 5 gr/l

**Acidità:** 4,8 gr/l

## Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

## Consigli d'abbinamento

Si abbina magnificamente a piatti speziati, al fegato d'oca, ai formaggi erborinati, così come anche a ricette condite di spezie piccanti o erbe da cucina, al risotto ai frutti di mare o a specialità altoatesine quali i ravioli al „Kloazn“ (farina di pere) con formaggio grigio.

## Potenziale d'invecchiamento

8 a 10 anni



## Riconoscimenti

2016: 94 punti James Suckling, 91 punti Falstaff,

92 punti Luca Maroni

2015: 92 Puniti Falstaff

2013: 95 Punti Luca Maroni; 91 Punti Falstaff

2011: 3 stelle Veronelli

2009: 3 stelle Veronelli

2008: 3 stelle Veronelli

2001: 5 Grappoli Bibenda

2000: 3 bicchieri Gambero Rosso

1998: 3 bicchieri Gambero Rosso