

ATAGIS Gewürztraminer

IGT Mitterberg

LOACKER

WEINGUT



Note di Degustazione

Giallo dorato. Al naso ricco, aromatico e floreale, profumi di rosa, litchi, al palato morbido, animato da una briosa freschezza.

Tipo di Vino:	vino fermo bianco secco
Alcol:	14.5 %
zucchero residuo:	5.5 g/l
Acido:	5 g/l
Certificati:	vegan, biologico, biodinamico
Allergeni:	solfiti
Temperatura di Servizio:	10 - 12 °C
Capacità di Invecchiamento:	medio (10 anni)
Anno di consumo ottimale:	2022 - 2027

Vigneto

Origine:	Italia, Alto Adige, Valle Isarco, Bozen
Grado qualitativo:	IGT Mitterberg
Posizione:	Eisacktal Waidbruck "Kalter Keller" (1996/2000)
Tipo di sito:	terrazze
Vitigno:	Gewürztraminer 100 % 25 anni 6000 piante/ha 3000 litri/ha
Orientamento geografico:	est, sud-est
Altitudine sul livello del mare:	515 - 550 m
Terreno:	black slate medio terreno limoso medio

Tempo atmosferico / Clima

Clima:	mediteranian, alpin
--------	---------------------

Raccolta e maturazione

Tipo di raccolta:	raccolta manuale
Cernita delle uve:	manuale
Fermentazione:	Spontaneo con Pied de Cuve
Fermentazione malolattica:	no
Macerazione:	4 ora/e 16 °C con raspi: sì
Fermentazione:	serbatoio in acciaio 14 - 16 giorno/i controllo della temperatura: sì 18 - 20 °C
Maturazione:	serbatoio in acciaio 8 mese/i
Imbottigliamento:	tappo di vetro

Codici prodotto

EAN: 8032130018060

Curiosità

Il fiume Isarco che sfocia nel fiume Adige presso Bolzano, è uno dei suoi più noti affluenti e la valle da esso percorsa è chiamata "Valle dell'Isarco". Autori dell'antichità lo chiamano "Isarcus" o "Isargus". Solamente Strabo non lo chiama Isarcus ma "Atagis".

Abbinamenti gastronomici

Fra gli abbinamenti ideali figurano i gamberi, l'aragosta, il paté di fegato, i formaggi morbidi, i desserts, o semplicemente da solo come aperitivo. Ottimo anche vol Sushi!