

# FRANZ HAAS

## GEWÜRZTRAMINER

### ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Gewürztraminer, tutte allevate su impianti a Guyot, crescono su terreni profondi e argillosi con una rilevante presenza di scheletro (alta percentuale di ciottoli) ad un'altitudine che varia tra 350 e 650 metri e con esposizione verso sud-ovest.

### METODO DI VINIFICAZIONE

Il mosto dopo un breve periodo di macerazione (contatto con le bucce) viene fermentato a bassa temperatura in vasche d'acciaio. In seguito, il vino matura sui lieviti con frequenti battonage (mantenimento in sospensione dei lieviti) per circa sei mesi prima dell'imbottigliamento.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il Gewürztraminer si presenta con un colore giallo dorato intenso con un bouquet profondo di aromi complessi come litchi, buccia d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata e rosa. Il vino deve riposare qualche istante nel bicchiere per esprimersi al meglio. Al palato è pieno e stimolante grazie alla sua struttura, freschezza e vivacità, con una nota finale leggermente amarognola e molto persistente. Il Gewürztraminer raggiunge la sua completa evoluzione solo dopo diversi mesi di maturazione in bottiglia.

### ABBINAMENTO

Il vino si abbina perfettamente a patè di fegato, carni bianche grigliate, crostacei così come a numerosi piatti asiatici.

RESA PER ETTARO 50 ETTOLITRI

NUMERO DI BOTTIGLIE DA 35.000 A 40.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 14° - 16° C



FRANZ HAAS

Via Villa, 6 39040 Montagna - Bolzano - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it