



ACQUISTATO IL .....

"Khopfler" Gewürztraminer Trentino DOC

2019

## Gewürztraminer, principe dei vitigni aromatici



*Svinando*

A buon ragione è considerato il principe dei vitigni aromatici. Il Gewürztraminer è un'uva che ama i climi freddi, ma che ha bisogno di sole e calore per raggiungere la giusta maturazione al momento della vendemmia. Per questo in Trentino viene solitamente coltivato nelle aree più basse della collina, dove può godere di buone escursioni termiche tra giorno e notte e dove una costante ventilazione ne assicura la sanità. In Concilio, poi, l'uva viene raccolta e lavorata con cura. Viene fatta fermentare in acciaio, a parte una piccola parte che finisce direttamente in barrique di legno francese, per donare al vino finale una maggiore complessità. Il risultato? Un godibilissimo vino caratterizzato da un colore giallo intenso che ricorda l'oro. Al naso un bouquet di profumi intensi e ampi, che spaziano dalla rosa moscata alla frutta tropicale, dalla spezia dolce al fieno appena tagliato. In bocca, infine, si ritrova la stessa ricchezza e ampiezza. E' armonico, equilibrato ed estremamente lungo in termini di persistenza aromatica.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Terreni prevalentemente calcarei di natura alluvionale
<b>Esposizione</b>	Sud/Ovest, 200/500m slm
<b>Allevamento</b>	Guyot e Pergola trentina
<b>Densità imp.</b>	3.500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino - Alto Adige
<b>Uve</b>	Gewürztraminer 100%
<b>Gradazione</b>	14%vol
<b>Temp. Servizio</b>	14°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 24 mesi da oggi
<b>Abbinamento</b>	Bocconcini di formaggio Tosella su crostino di polenta
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a freddo e pressatura, il mosto fermenta in acciaio e per un 5% in barrique di legno francese
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo intenso, profumo aromatico da rosa moscata, sapore pieno, caratteristico, aromatico e persistente. Al palato è armonico, rotondo e di lunga persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821