

## ***Gewürztraminer Trentino DOC*** **BOTTEGA VINAI**

*Il Traminer è un vitigno originario della regione Trentino-Alto Adige, precisamente da Termeno (Alto Adige, Tramin, in lingua tedesca), da dove si è poi diffuso, a partire dal XVI sec., in Alsazia e in alcune importanti zone viticole tedesche, quali il Württemberg ed il Palatinato, il cui clima temperato-freddo ne esalta i profumi.*



***Zona di produzione:*** Le colline ben esposte e soleggiate di Roveré della Luna e della Valle dell'Adige a nord di Trento ad altitudini comprese fra i 250 e i 400 m s.l.m. I vigneti di Roveré della Luna si trovano su un conoide antico, con suoli bruni, poco profondi, ricchi di scheletro con matrice franco-sabbiosa; mentre i vigneti dell'alta Valle dell'Adige sono situati su depositi di origine glaciale (morene e conoidi), con arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie: suoli mediamente profondi, di tessitura franco-sabbiosa, ricchi di sassi e ciottoli. Il clima di quest'area è di tipo sub-continentale, con inverni piuttosto rigidi e spesso nevosi ed estati calde, ma con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, che favoriscono la produzione di vini molto aromatici con profumi e sapori molto freschi.

***Vitigni:*** Esclusivamente Traminer. Varietà poco produttiva, ma di qualità eccellente. Le rese sono mantenute sui 60-65 ettolitri per ettaro. Il grappolo è piccolo, compatto, alato e di colore rosa intenso a completa maturazione. È un vitigno molto esigente per quel che riguarda suolo e clima: predilige suoli ricchi di scheletro, molto sciolti e non calcarei. E' abbastanza resistente alle gelate invernali.

***Vinificazione ed affinamento:*** Le uve raccolte a mano perfettamente mature e rigorosamente scelte, vengono diraspate e pigiate; il mosto così ottenuto rimane a contatto con le bucce per breve tempo a temperatura di 5-6°C allo scopo di estrarne gli aromi.

La pressatura viene eseguita con particolare attenzione, evitando l'eccessiva estrazione di colore, anche se il mosto in questa fase può assumere una tipica colorazione ramata che durante la fermentazione alcolica scompare spontaneamente assumendo tonalità giallo oro con tenui riflessi verdolini. Dopo la fermentazione, condotta in inox a temperatura non superiore ai 20°C, segue l'affinamento in tank per 4-5 mesi prima dell'imbottigliamento.

***Dati analitici:*** -Alcool: 13,50% vol. -Acidità totale: 5,2 g/l -Estratto totale netto: 23 g/l -Zuccheri residui: 5 g/l - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Un colore luminoso, giallo oro, con riflessi brillanti evidenzia una grande consistenza. All'olfatto è intenso, ricco, con note olfattive molto intense di rosa tea e con tenui sfumature olfattive di spezie, come il timo e il ginepro. In bocca il vino è elegante e strutturato, di grande equilibrio, quasi cremoso. Molto ricco il retrogusto che si esprime con lunga persistenza, che rievoca profumi di rosa, di albicocca e di ananas essiccate.

***Abbinamenti:*** Ottimo con torte salate, antipasti a base di pesce, salse e primi piatti con verdure o con secondi a base di pesce e carni bianche.

***Temperatura di servizio:*** 12-14°C