

Castelfeder

WEINGUT • TENUTA

AROMATIC SELECTION

GEWÜRZTRAMINER VOM LEHM



Il Gewürztraminer è uno dei vitigni più famosi dell'Alto Adige. Il suo spettro di profumi, da petali di rose ai chiodi di garofano, dai litchi ai frutti tropicali, promette una varietà di aromi di massimo livello.

Il nome deriva dal terreno argilloso su cui il Gewürztraminer viene prodotto e dà i suoi migliori risultati. L'etichetta illustra lo sviluppo dal terreno argilloso attraverso la vite fino al vino finito (calice).

Si abbina ad antipasti, pesce alla griglia, astice e crostacei, piatti asiatici. Colore giallo paglierino intenso e brillante, profumo di rose, chiodi di garofano e litchi. Struttura aromatico-piccante.

Südtirol - Alto Adige DOC

I Vigneti selezionati nella Bassa Atesina

I Terreni sabbiosi e terreni limo/argilla medio pesanti

I Vendemmia manuale, pressatura soffice,
fermentazione alcolica in acciaio, affinamento sui
lieviti per 6 mesi

www.castelfeder.it