

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2022

Prima annata 2007

Vigneti:

Zona di provenienza	Settequerce, Terzano
Altitudine	300 m s.l.d.m.
Terreno	porfirico ghiaioso
Esposizione	sud
Pendenza	15-20 %
Sesti d'impianto	Guyot
Ceppi/ettaro	6000 pz/ha
Resa/ettaro	65 q.li/ha
Vendemmia	fine settembre

Annata 2022:

Il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. L'estate era calda e secca. All'inizio della raccolta delle varietà precoci, un clima caldo e umido ci ha presentato alcune difficoltà. Il clima autunnale ideale da metà settembre ha garantito una maturazione ottimale e lo sviluppo aromatico delle uve. 2022 ha sorpreso con promettenti vini bianchi e straordinari vini rossi.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 6 mesi
Imbottigliamento:	10.000 bottiglie a Marzo 2023

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	4,1 g/l
Acidità	5,1 g/l

Esame organolettico e consigli:

Colore: giallo dorato chiaro e brillante

Bouquet: aromi profondi e fruttati di scorza d'arancia, frutta secca e marzapane, un pizzico di fragranza di rosa e cannella nel finale

Sapore: beverino, invitante, vivace freschezza, succosa pienezza, corposo

Abbinamenti: cucina asiatica, piatti a base di Curry e speck dell'Alto Adige

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Temperatura di servizio: 11-13 °C




Kornell