

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2021

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 2021:

Ad aprile e maggio il clima primaverile è stato abbastanza stabile con tanto sole e temperature miti. Anche luglio è stato equilibrato all'inizio; le giornate più calde dell'estate sono arrivate verso la fine del mese. A settembre l'estate sembrava allungarsi, c'erano molte giornate con 30 gradi. Solo negli ultimi giorni un sorprendente fronte freddo ci ha portato un raffreddamento. Ottobre è stato fuori linea in termini di temperatura: mentre la maggior parte degli altri mesi è stata troppo calda, le temperature di ottobre sono state inferiori alla media.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in cisterne d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoi d'acciaio inox per 5 mesi
Imbottigliamento:	10.000 bottiglie a Marzo 2021

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	5,3 g/l
Acidità	5,02 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
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Temperatura di servizio: 11-13 °C
Abbinamenti: cucina asiatica, piatti a base di Curry e speck dell'Alto Adige



Kornell