

DAMIAN

GEWÜRZTRAMINER 2023

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 2023:

L'anno è iniziato relativamente mite e secco. Le successive settimane primaverili sono state piovose e fresche. Seguirono un'estate con tre ondate di calore e un autunno d'oro. L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da condizioni climatiche estreme. Alla fine, gli sforzi e la diligenza. Nei vigneti sono stati premiati. Il nostro risultato: uve sane e di alta qualità.

Vinificazione:

Fermentazione:	fermentazione in serbatoio d'acciaio inox
Affinamento:	Maturazione in serbatoio d'acciaio inox per 6 mesi
Imbottigliamento:	10.000 bottiglie a Marzo 2024

Analisi:

Alcool	13,5 % vol.
Zuccheri residui	3,8 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