



Gewürztraminer Alto Adige DOC "Kastelaz"

Vigneto: Kastelaz . Macerazione di 6 ore prima della pressatura. Decantazione del mosto statica, tramite refrigerazione. Fermentazione in acciaio a 18°C. Lungo affinamento Sur lie. Il Gewürztraminer Kastelaz si distingue per il suo intenso giallo dorato. Il bouquet è straordinario, pieno e avvolgente presenta sfaccettature infinite: rosa, lychee, note speziate di cannella, fiori di garofano e un tocco di miele nel finale. Stessa complessità al palato. Corposo, rotondo, denso e concentrato ma con una freschezza e una struttura molto armonica, chiusura con un intenso finale aromatico. Un vino molto elegant, unico, insomma un vero e proprio Crù.

Indicazioni:

Kastelaz Stupisce, per l'eleganza, stupisce anche per il tempo, la durata, non solo quella relativa alla conservazione, ma soprattutto la durata delle sensazioni che ci regala. Il Gewürztraminer Kastelaz Elena Walch ha scambiato l'eccessiva opulenza con "il Tempo".....Tanto tempo. Suggestivo ad un Amante del Vino ne resterà stupito.

Abbinamenti:

Crostacei (scampi e aragoste, granseole), come condimento a pasta o come secondo piatto, poi i piatti della cucina orientale e formaggi erborinati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Gewürztraminer
Nazione:	Italia
Denominazione:	Alto Adige DOC Gewürztraminer
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento da 3 a 10 anni
Temperatura di servizio:	13° C
Premi e riconoscimenti:	2010 5 Grappoli BIBENDA-DUEMILAVINI AIS. 2013; 2012; 2011; 2010 Tre Bicchieri GAMBERO ROSSO.