

Gewürztraminer Spur

Vino



Nome	Gewürztraminer Spur
Denominazione	Mitterberg IGT
Linea qualità	Spur - Orangewine
Vitigno	100% Gewürztraminer
Zona di provenienza	Laste basse/Renon – Alto Adige
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio e affinamento in tonneaux

Descrizione e informazioni

Il **Gewürztraminer** possiede per natura un'aromaticità intensa – una caratteristica ideale per la nostra interpretazione come **Orange Wine**. Con questo vino, anche uno dei vitigni più tradizionali dell'Alto Adige segue una **SPUR** tutta sua. Le uve crescono su vigneti estremamente ripidi e fermentano per **tre settimane sulle bucce**. Successivamente, il vino affina in **tonneaux da 500 litri e in barrique**. Il lungo contatto con i lieviti fini gli conferisce ulteriore profondità, struttura e complessità. Nasce così un **Orange Wine intenso, aromatico e opulento**, che interpreta in modo originale il carattere inconfondibile del Gewürztraminer. **Un Gewürztraminer fuori dagli schemi – espressivo, complesso e inconfondibilmente SPUR.**

Abbinamenti

Il nostro **Gewürztraminer SPUR** è un interessante accompagnamento per piatti esotici e della cucina asiatica, ma anche per specialità altoatesine dal gusto intenso. Si abbina particolarmente bene a piatti speziati e a formaggi stagionati e aromatici.

Temperatura di servizio ideale: 10 °C.