

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



JOSEPH Gewürztraminer

Un Gewürztraminer di grande tipicità: colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità. Consigliamo di lasciar invecchiare ulteriormente questo vino in bottiglia per almeno 1 anno, affinché possa affinare al massimo il suo bouquet.

VITIGNO

Gewürztraminer

TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento

VINIFICAZIONE

Le uve vengono subito leggermente pigiate e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. A ciò segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperature controllata. Il tutto esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Aperitivo, antipasti, cucina asiatica, crostacei e formaggio Gorgonzola.

