



Nussbaumer

Alto Adige DOC 2014

Cantina Tramin Kellerei

Il Nussbaumer Alto Adige Doc Gewürztraminer della Cantina Tramin Kellerei prende il nome dalla sua zona di coltivazione: il Nussbaumerhof a Soll, che con i suoi 700 anni di storia della viticoltura racconta un territorio ampiamente rappresentato dall'azienda Tramin che, qui, è una delle più antiche e questo è certamente uno dei bianchi più interessanti di tutta la regione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Alto Adige
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Alto Adige
Vitigno	Gewürztraminer 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Zuccheri	7,0 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino carico, riflessi dorati
Gusto	Corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente
Profumo	Un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati come giglio, ylang ylang, tiarè; note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi
Abbinamenti	Antipasti di pesce, formaggi stagionati, antipasti di crostacei e frutti di mare, secondi piatti di pesce (consigliato lo spada), secondi piatti di carni bianche, primi con e secondi tipici della cucina orientale fortemente speziata
Temperatura di servizio	12-14° C Salva Elimina Indiet

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	350 – 550 m m
Tipologia terreno	ghiaia calcarea e argilla, con sottofondo di roccia di porfidio
Età ceppi	10-40 anni
Resa per ettaro	25 hl/ha
Epoca vendemmia	Fine settembre – fine ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Macerazione breve delle uve nel mosto. Pressatura soffice . Fermentazione controllata in piccoli contenitori d'acciaio

Maturazione A contatto con i lieviti fino a fine agosto

Affinamento In bottiglia per almeno 4 mesi