



# Kolbenhof

Alto Adige DOC 2014

**Hofstätter**

---

Il Gewürztraminer Alto Adige Doc Hofstätter è una selezione di una vigna della tenuta Kolbenhof di Tramin - Termeno, uno dei grandi crus del Gewürztraminer altoatesino, grazie al particolare microclima, alla posizione ideale e all'età dei vigneti. Il vitigno porta il nome del suo paese d'origine, e proprio qui al Kolbenhof, trova le ideali condizioni di crescita per sviluppare i lati migliori del suo carattere.

Un Gewürztraminer che convince per elegante tipicità e persistenza.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Alto Adige
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Vitigno</b>	Gewürztraminer 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo intenso con
<b>Gusto</b>	Al palato i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere in finezza di acidità. Ciò impedisce a questo vino, di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione
<b>Profumo</b>	Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di foie gras
<b>Temperatura di servizio</b>	15°-18°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso - ghiaioso
<b>Vinificazione</b>	I grappoli vengono leggermente pigiati ed il mosto lasciato alcune ore a contatto con la buccia per esaltarne le caratteristiche varietali. Dopo una soffice pressatura e sedimentazione del mosto fermenta a temperatura controllata
<b>Maturazione</b>	Opo la fermentazione il Kolbenhof Gewürztraminer matura per 8 mesi sui lieviti fini. I lieviti fini vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage)