



Borgo dei Posseri

Arliz Gewurztraminer I.G.T. Vigneti delle Dolomiti



Gewurztraminer, è sempre poco, ne vorresti di più e per questo ne bevi poco, lo centellini come fosse oro. Arrivare con le uve a piena maturazione e magari andare anche un po' più in là, dovendo combattere con l'ingordigia degli uccelli ghiotti di quest'uva dal colore stupendo.

UVE: Gewurztraminer

PAESE: Italia

REGIONE: Trentino – Alto Adige

SUPERFICIE: 5000 mq – 7000 ceppi/Ha

SESTO IMPIANTO: 2.00x 0.7

ALTITUDINE: 550 m/slm – esposizione sud, sud-ovest

ALLEVAMENTO: cordone speronato

ANNO DI IMPIANTO: 2002

RESA PER ETTARO: 60 q/Ha

VENDEMMIA: fine ottobre, eseguita a mano dopo attenta cernita

VINIFICAZIONE: criomacerazione pigiatura soffice con diraspatura, segue fermentazione del mosto in bianco a temperatura controllata.

MATURAZIONE: in acciaio per 7 mesi ed affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 14,5 %

ESAME ORGANOLETTICO: grasso e morbido, vellutato e alcolico, dalla contenuta acidità. Colore Giallo paglierino dorato Profumo Aromatico intenso di rose e garofani, gelsomino, frutta dolce anche sciroppata, spezie. Pieno, morbido e persistente

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna a crostacei di ogni tipo, a carni bianche e a formaggi a pasta cotta. Temperatura di servizio 10 - 12 °C

Il Traminer aromatico è presumibilmente un vitigno frutto della domesticazione di viti selvatiche che crescevano vicino al fiume Reno. Esistono diverse varianti in cui il colore delle bacche varia dal bianco al rosso intenso. Presenta grappoli piccoli e tozzi, di forma conica con una o due ali, compatti. L'acino è medio, leggermente allungato, con buccia spessa e consistente. La polpa ha un sapore aromatico che ricorda la rosa.

In Italia il Traminer è molto diffuso in Trentino Alto Adige e in Friuli Venezia Giulia. Si tratta di un vitigno che predilige i climi abbastanza freddi per la sua notevole nota aromatica e zuccherina. Per tali motivi al Borgo dei Posseri trova le condizioni ambientali più favorevoli

