

# GEWÜRZTRAMINER

## Requisiti del vitigno (Terroir)

L'origine della vite Gewürztraminer è incerta. Sicuramente vi è un collegamento con il paese Tramin, località confinante con il nostro paese Caldarò.

I vini Gewürztraminer più conosciuti vengono dall'Alsazia e dall'Alto Adige, ove vi si coltivano circa 500 ettari.

Le nostre uve Gewürztraminer maturano a pochi metri a est dalla cantina ad un'altitudine di 500 metri sul livello del mare.

Un terzo delle viti sono state piantate nell'anno 1999 e due terzi nel 2009, tutte con il sistema Guyot. Il terreno calcareo e argilloso è la base per la coltivazione di vini di grande aroma.

**Sviluppo:** Forte e piuttosto verticale.

**Resa:** Per ogni ramo ci sono 2 grappoli di piccola dimensione. E' quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino, il carico della vite non deve superare un chilo a pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale.

**Vendemmia:** Dalla metà alla fine di settembre

**Vino:** Di colore giallo oro, ha un profumo fruttato e complesso che ricorda la rosa, i fiori di tiglio, la cannella. Di sapore morbido con un retrogusto aromatico. In bocca è ricco, maestoso con tanta di polpa, ma anche grande finezza.

Un Gewürztraminer biologico che difficilmente si scorda, anche dopo tanto tempo.

Eccellente vino d'aperitivo, accompagna bene anche gamberetti, aragoste, crostacei in generale, la cucina asiatica, paté di tacchino e risotti.

**Temperatura di Servizio:** da 11° C a 13° C



LIESELEHOF



**Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:** BIKO IT BIO 001 BZ

**Weingut Lieselehof** - Kardatscherweg 6, Kaltern am See  
Tel +39 329 9011593 - [info@lieselehof.com](mailto:info@lieselehof.com) - [www.lieselehof.com](http://www.lieselehof.com)