



VIGNA PIRCHSCHRAIT Gewürztraminer

Dopo dieci anni di maturazione sui propri lieviti, in botti da 500 litri, il Gewürztraminer sviluppa grande intensità senza perdere la sua freschezza. I lieviti conferiscono al vino aromi di pane tostato, nespole, miele e frutta secca. Con la maturazione sui lieviti di 10 anni, il residuo zuccherino del vino lascia spazio ad una mineralità più intensa. Il Gewürztraminer Pirschschrait esplode in un gioco di sapori.

Il Gewürztraminer della Vigna Pirchschrait, particella del maso Kolbenhof, è un omaggio a Konrad Oberhofer. Fu lui, già negli anni '30, ad avere l'intuizione di vinificare separatamente le uve dei singoli vigneti. Aveva intuito con lungimiranza il concetto di "Vigna", espressione delle caratteristiche pedoclimatiche di ciascun vigneto.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Vigna

VITIGNO

Gewürztraminer

TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

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. Dopo la fermentazione, il Vigna Pirchschrait Gewürztraminer matura per 10 anni sui lieviti fini, che vengono delicatamente mossi periodicamente (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto da degustare anche da solo, trova l'abbinamento ottimale nei crostacei, nelle preparazioni di pesce di una certa struttura, sul foie gras ed è l'ideale con la cucina thailandese.

FORMATO DISPONIBILE

