

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



JOSEF HOFSTÄTTER Vigna Rechtenthaler Schlossleiten

Al naso, il Gewürztraminer Vigna Rechtenthaler Schlossleiten cattura per gli aromi fruttati: albicocche mature, pera Williams, miele di fiori, acacia. Al palato spiccano aromaticità e acidità concentrata. La sua eleganza persiste a lungo in bocca.

Vigna Rechtenthaler Schlossleiten è un altro Cru prestigioso dei vigneti di proprietà. Questa "Leiten", nome locale per vigneto ripido, ha un microclima davvero speciale. In questa straordinaria esposizione le condizioni di temperatura sono, in un certo senso, capovolte. Al sorgere del sole, il vigneto si riscalda dall'alto, mentre nella parte bassa predomina ancora il fresco notturno. L'aria che scende a valle dal Monte Roen, attraverso un profondo dirupo, consente al Gewürztraminer di mantenere la sua acidità migliore. Il grande potenziale di questo vino ripaga gli sforzi di una viticoltura eroica: la forte pendenza della collina costringe ad effettuare a mano ogni operazione di cura del vigneto.

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

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Vigna

VITIGNO

Gewürztraminer, vendemmia tardiva

TERRENO

Argilla, ghiaia calcarea

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Una volta in cantina, dai singoli grappoli vengono selezionati manualmente i chicchi più maturi, che vengono leggermente pigiati. Il mosto rimane alcune ore a contatto con la buccia per ricavarne le migliori caratteristiche varietali. Segue una soffice pressatura in una classica pressa verticale e, dopo la sedimentazione del mosto, fermenta a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il Gewürztraminer Vigna Rechtenthaler Schlossleiten matura per 8 mesi sui lieviti fini, che vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Cioccolata con alto contenuto di cacao, mousse di castagno con confettura di caco, formaggi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE

