



Gewürztraminer

Alto Adige Gewürztraminer, DOC 2022



Colore giallo dorato chiaro, aromatico, speziato, sfaccettato, fresco, vivace ed elegante.

I siti più caldi e arieggiati della nostra tenuta, caratterizzati da terreni argillosi, sono dominio del sofisticato Gewürztraminer, al quale conferiscono un aroma sfaccettato di rosa, mango, buccia d'arancia caramellata e chiodi di garofano. Questo vino si presenta complesso al palato, elegante, dalla freschezza vivace e delizia con un finale molto lungo.

Raccolta e selezione manuali delle uve. Pressatura soffice dopo qualche ora di macerazione a freddo. Pre-chiarificazione per sedimentazione. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox e successivo affinamento sulle fecce fini.



100% Gewürztraminer



Fino a 5 anni



Caldaro, Leisenhof, Leisenpuiten: 500 metri di altitudine, terreno profondo, umido, argilloso ghiaioso calcareo



Perfetto come aperitivo o per accompagnare crostacei e frutti di mare, sushi, sashimi, piatti al curry, carne e pesce alla griglia e dolci



Alcool 14,5% Vol.
Acidità totale 4,9 g/l
Residuo zuccherino 6,9 g/l



10 - 12°C



Formato: 750 ml

Tenuta Castel Sallegg

Vicolo di Sotto 15 | 39052 Caldaro
Alto Adige | Italia
www.castelsallegg.it

La nobiltà induce, il piacere seduce.

Di proprietà dei Conti Kuenburg dal 1851, fanno parte della Tenuta Castel Sallegg i tre vigneti storici di Caldaro, Leisenhof, Preyhof e Seehof, ciascuno dei quali è caratterizzato dal proprio particolare terroir. La gamma dei vini include le linee Nobilis, Serenis e Imperialis.