



PERKEO

Le uve Gewürztraminer e Petit Manseng coltivate nel maso Obermairlhof a Chiusa in valle Isarco rimangono sulle vigne fino ad autunno inoltrato. Delicatamente raccolte e deposte in un unico strato in basse cassette vengono messe ad appassire in ambiente naturalmente areato ed asciutto fino al mese di febbraio. Nella fase di appassimento gli acini perdono buona parte dell'acqua per lenta evaporazione ed per l'intervento della Botrytis cinerea nella forma larvata, la famosa muffa nobile, che contribuisce anche ad apportare profumi ed aromi caratteristici.

Segue un'accurata vinificazione in bianco con pressatura lenta e soffice con rese in mosto molto basse, illimpimento statico naturale ed avvio spontaneo della fermentazione alcolica.

Si affina per un anno in barriques.

Brillante, di colore giallo tendente al dorato evidenzia profumi intensi e complessi che ricordano la frutta matura ed esotica con note di albicocca candita, uva passa, vaniglia e un pizzico di spezie. Al sapore è ben strutturato ed avvolgente con un eccellente equilibrio tra acidità e dolcezza, lasciando una lunga permanenza in una bocca pulita.

Vino da dessert e da meditazione accompagna molto bene la pasticceria secca, le tartine al patè de foie gras e formaggi erborinati, stagionati e saporiti.

Temperatura di servizio: 12 – 14° C.