



## Obermairlhof Gewürztraminer 2016



|                              |   |
|------------------------------|---|
| Vitigno                      | 100 % Gewürztraminer  |
| Prima annata di produzione   | 2001  |
| Numero di bottiglie prodotte | 1.450   |
| Zona di produzione           | Obermairlhof a Chiusa in Valle d'Isarco                                     |
| Esposizione del vigneto      | Est   |
| Altezza s.l.m.               | 650 - 750 m   |
| Tipo del terreno             | Misto di sabbia, ghiaia e clausite  |
| Densità dell'impianto        | 3300/5500 piante per ettaro   |
| Età media delle viti         | 14 anni   |
| Forma d'allevamento          | Guyot   |
| Resa per ettaro              | 50 hl/Ha  |
| Periodo di raccolta          | Inizio ottobre  |
| Vinificazione                | Fermentazione in vasche di acciaio (100%) senza lieviti selezionati         |
| Periodo di imbottigliamento  | Giugno 2017   |
| Gradazione alcolica          | 14 % vol  |
| Acidità totale               | 5.7 g/L   |
| Valore zuccherino            | 6.7 g/L   |
| Colore                       | Giallo paglierino dorato  |
| Profumo                      | Spezie, rosa selvatica  |
| Sapore                       | Vino fine, marcato, minerale che ricorda la rosa selvatica                  |
| Abbinamenti enogastronomici  | Vino da antipasti caldi e freddi, piatti di pesce grasso, formaggi saporiti |
| Temperatura di servizio      | 12 gradi  |

*HADERBURG*

Azienda Agricola HADERBURG - Via Albrecht Dürer 3, Fr. Pochi - 39040 Salorno (BZ) Alto Adige  
 T +39 0471 889097 | F +39 0471 883892 | E-mail: info@haderburg.it | www: www.haderburg.it