



Perkeo 2014

Vitigno	Gewürztraminer Petit Manseng
Prima annata di produzione	2008
Numero di bottiglie prodotte	
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
Densità dell'impianto	3500/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	11 anni
Forma d'allevamento	Guyot
Resa per ettaro	
Periodo di raccolta	Inizio dicembre
Vinificazione	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, illimpidimento statico naturale ed avvio spontaneo della fermentazione alcolica. Si affina per un anno in barriques.
Gradazione alcolica	13 %vol
Acidità totale	
Valore zuccherino	
Colore	Giallo tendente al dorato
Profumo	Intenso e complesso che ricordano la frutta matura ed esotica con note di albicocca candita, uva passa, vaniglia e un pizzico di spezie.
Sapore	Ben strutturato ed avvolgente con un eccellente equilibrio tra acidità e dolcezza, lasciando una lunga permanenza in una bocca pulita.
Abbinamenti enogastronomici	Vino da dessert e da meditazione accompagna molto bene la pasticceria secca, le tartine al paté de foie gras e formaggi erborinati, stagionati e saporiti
Temperatura di servizio	13 gradi



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