

Arliz

GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer, è sempre poco, ne vorresti di più e per questo ne bevi poco, lo centellini come fosse oro. Arrivare con le uve a piena maturazione e magari andare un po' più in là, dovendo combattere con l'ingordigia degli uccelli ghiotti di quest'uva dal colore stupendo.

Il Traminer aromatico è presumibilmente un vitigno frutto della domesticazione di viti selvatiche che crescevano vicino al fiume Reno. Esistono diverse varianti in cui il colore delle bacche varia dal bianco al rosso intenso. Presenta grappoli piccoli e tozzi, di forma conica con una o due ali, compatti. L'acino è medio, leggermente allungato, con buccia spessa e consistente. La polpa ha un sapore aromatico che ricorda la rosa. In Italia il Traminer è molto diffuso in Trentino-Alto Adige e in Friuli-Venezia Giulia. Si tratta di un vitigno che predilige i climi abbastanza freddi per la sua notevole nota aromatica e zuccherina. Per tali motivi al Borgo dei Posseri trova le condizioni ambientali più favorevoli.

Caratteristiche

Uve	Gewurztraminer
Paese	Italia
Regione	Trentino-Alto Adige
Superficie	5000 mq-7000 ceppi/Ha
Sesto impianto	2.00 x 0.7
Altitudine	550 m/slm-esposizione sud, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Anno di impianto	2002
Resa per ettaro	60- q/Ha
Vendemmia	Fine ottobre, eseguita a mano dopo attenta cernita.
Vinificazione	Criomacerazione pigiatura soffice con diraspatura, segue fermentazione del mosto in bianco a temperatura controllata
Maturazione	In acciaio per 7 mesi ed affinamento in bottiglia
Grado alcolico	14.5 %
Esame Organolettico	Grasso e morbido, vellutato e alcolico, dalla contenuta acidità. Colore Giallo paglierino dorato Profumo Aromatico intenso di rose e garofani, gelsomino, frutta dolce anche sciroppata, spezie. Pieno, morbido e persistente.
Temperature di servizio	10-12 C

Abbinamenti enogastronomici

Vista l'annata giovane, si abbina molto bene con formaggi stagionati e antipasti di salumi, primi piatti, ma anche risotti, pesce o zuppe di mare.

