

## Campaner Gewürztraminer Alto Adige

**Bianco**, prodotto da **Kellerei Kaltern - Caldaro**

Trentino-Alto Adige, Caldaro (BZ)

Colore giallo paglierino oro, al naso è intenso con profumi di petali di rose, lychee, cannella, garofano e salvia, complesso e plurimansionale.

Il sapore è voluminoso, fruttato esotico nel lungo finale.

<b>Denominazione:</b>	Alto Adige DOC
<b>Uve:</b>	Gewürztraminer
<b>Terreno:</b>	Argilloso con porfido a Söll.
<b>Epoca di raccolta:</b>	10. - 30. ottobre
<b>Resa:</b>	50 hl/ha
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura dell'uva vendemmiata tardivamente, matura e sana; macerazione a freddo di 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata di 18°C, maturazione sulle fecce fini per 8 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a maggio
<b>Imbottigliamento:</b>	n/p
<b>Affinamento:</b>	n/p
<b>Produzione media annua:</b>	n/p
<b>Gradazione:</b>	14,5°
<b>Abbinamenti:</b>	Come aperitivo, e in accompagnamento a gamberetti e pesce dal sapore deciso, piatti della cucina asiatica, paté di tacchino e risotti.

