

Pradét



Gewürztraminer
Trentino DOC



Un territorio unico per un vino elegante

Nel vigneto Pradét, viti di oltre 60 anni regalano questo Gewürztraminer di antica tradizione; aromatico, speziato e sapido, accompagnato da un delicato profumo di rose.



Pradét

Gewürztraminer 2024
Trentino DOC

UVE:

Gewürztraminer in assolo

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5% vol.

ANNATA:

2024

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4.000 ceppi/ettaro

ETÀ VIGNETO:

60 anni

RESA/CEPPO:

2 kg/ceppo

TEMPERATURA

DI SERVIZIO:

10-12°C

PRODUZIONE:

1.300 bottiglie



VIGNETO

Vigne con più di 60 anni di età site a Roverè della Luna nel vigneto Pradét, ai piedi della parete rocciosa sottostante cima Kraun.

TERRENO

Matrice calcarea, tessitura franco-limosa, ciottoloso, permeabile, buona dotazione di sostanza organica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina.



VENDEMMIA

Manuale, terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione pre-fermentativa a freddo delle uve, essenziale per l'elevage aromatico e tradizionale vinificazione in bianco condotta a basse temperature in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO

7 mesi sui lieviti (*sur lies*).



NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino carico con brillanti riflessi dorati. Ottima complessità aromatica con sentori di frutta tropicale che ricordano l'ananas e il mango, sentori floreali di rosa su un fondo speziato che ricorda lo zenzero e i baccelli di vaniglia. Gusto ricco e di buona struttura. Elegante, sapido e minerale.



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna perfettamente speck e salumi affumicati così come formaggi saporiti.



Ottimo anche abbinato a piatti molto speziati, con curry o curcuma. Trova la sua massima espressione se accostato a primi piatti di pesce, grigliata di crostacei e crudité di mare.