GT Gewurztraminer

BIANCO MACERATO

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Gewurztraminer
Suolo: Argilloso sabbioso, di provenienza vulcanica e morenica, molto profondo e sciolto
Estensione del vigneto: 0,4 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.500
Età media del vigneto: 16 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e con bucce e raspi per 5 giorni. Affinamento per 2 mesi in tonneau di castagno e in vasche di cemento fino all'imbottigliamento.
Solforosa totale: 28 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

PRANZEGG
Martin e Marion Gojer

PERCHÉ

Il GT di Pranzegg è un vino bianco macerato leggermente aromatico dritto e teso. Spezia, frutta e mineralità, ma rispecchia tutto il contrario di ciò che vi potreste aspettare da un Gewurztraminer altoatesino: tagliente, scattante e originale, ma soprattutto mai stucchevole.

QUANDO

Il GT è il vino da provare a tutti i costi. Se odiate i vitigni aromatici, dovrete ricredervi, se li amate, vi stupirà piacevolmente, facendovi scoprire che aromatico non significa per forza morbido e profumatissimo. Da bere dopo una litigata con un amico per capire che la bellezza sta nelle diversità.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it