



presenta

Degustiamo un sorso Hofstatter Joseph – DOC Alto Adige - Gewurztraminer

È la regione più settentrionale d'Italia, che si incunea tra la Lombardia ed il Veneto fino al confine con l'Austria. Il Trentino corrisponde alla provincia di Trento e l'Alto Adige a quella di Bolzano. Il clima è alpino e la temperatura, nel periodo invernale, scende a livelli molto bassi con precipitazioni nevose che possono raggiungere punte eccezionali. Tuttavia è stato possibile l'impianto di vigneti a fondo valle con risultati eccellenti. In questa regione si produce una vastissima gamma di vini che vanno dai rossi ai bianchi, vini con caratteristiche molto diverse fra loro ma, nello stesso tempo, tutti assai pregevoli. Si tratta di una produzione che, nel tempo, si è andata evolvendo grazie alla passione dei produttori, i quali hanno sfruttato intelligentemente le possibilità offerte dalla loro terra.

Produzione

1.200.000 ettolitri con il 60% DOC. La Doc è regionale Alto Adige.

Vitigni

Muller Turgau, Gerwurztraminer, Pinot Bianco per i Bianchi e Schiava e Lagrein per i rossi.

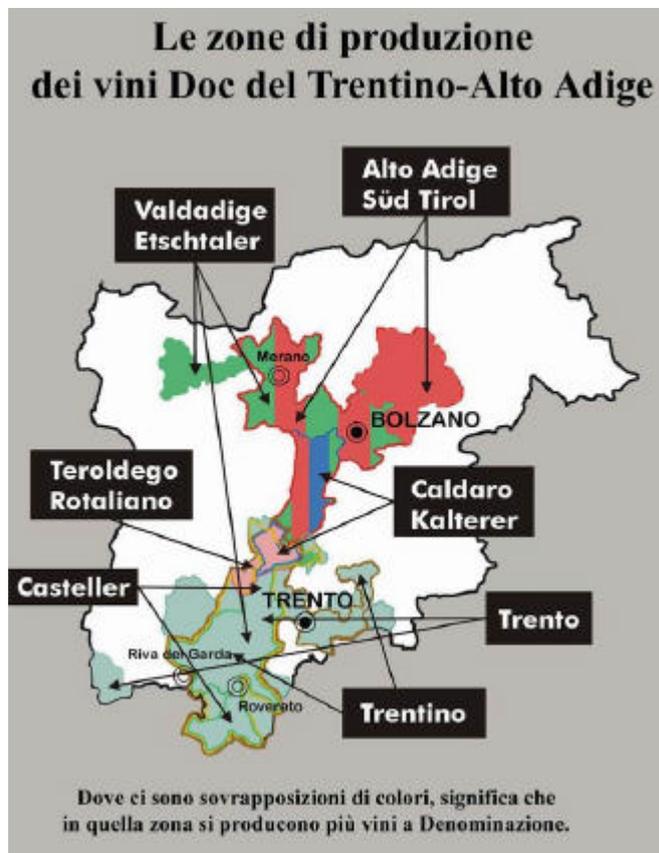
Vitigno: Gewurztraminer – Alto Adige DOC

Origine: declivi ad alta vocazione viticola di Tramin|Termeno

Terreno: marnoso, leggero, ben ventilato e soggetto a veloce riscaldamento

Vinificazione: Le uve vengono subito leggermente pigiate e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. A ciò segue un'attenta pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a una temperatura costante di 20 °C. Il tutto esalta le caratteristiche organolettiche uniche di questo vino.

Caratteristiche organolettiche: Questo Gewurztraminer, si conferma vino di grande tipicità: colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere. Al gusto è abbastanza denso e grasso, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità. Consigliamo di lasciar invecchiare ulteriormente questo vino in bottiglia per almeno 1 anno, affinché possa affinare al massimo il suo bouquet.



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Colore

Cristallino, Giallo Paglierino Carico con riflessi verdolini, Consistente

Profumi

Intenso, Persistente, Fine, Aromatico, Fruttato Pesca Bianca, Etereo Miele

Gusto

Secco, Caldo, Abb. Morbido, Poco Fresco, Abb. Sapido, Di Corpo, Abb. Equilibrato, Intenso, Persistente, Fine

Temperatura di servizio

10°

Abbinamento gastronomico

da consigliarsi come aperitivo, crostacei, fegato d'oca, ostriche e formaggio Gorgonzola



<http://www.hofstatter.com/>

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org