



Gewürztraminer Obermairlhof 2011

Vitigno	100 % Gewürztraminer
Prima annata di produzione	2001
Numero di bottiglie prodotte	2.500
Zona di produzione	Obermairlhof a Chiusa in Valle d'Isarco
Esposizione del vitigno	Est
Altezza s.l.m.	650 – 750 m
Tipo del terreno	Misto di sabbia, ghiaia e clausite
Sistema d'allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3300/5500 piante per ettaro
Età media delle viti	11 anni
Resa per ettaro	50 hl/Ha
Periodo di raccolta	Inizio ottobre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio (100%) senza lieviti selezionati
Temperatura di fermentazione	Ca. 21 gradi
Sistema di controllo della temperatura	Ruscellamento d'acqua fredda lungo le pareti delle vasche (acciaio)
Durata della fermentazione	Ca. 15 giorni
Fermentazione malolattica	Non svolta
Periodo di imbottigliamento	Maggio 2012
Gradazione alcolica	14,5 % vol
Acidità totale	4,3 g/L
Valore zuccherino	4,6 g/L

SCHEDA TECNICA

Vino fine, marcato, minerale che ricorda la rosa selvatica.