



PFITSCHER



GEWÜRZTRAMINER RISERVA "Rutter" 2019

VITIGNO: Gewürztraminer

DENOMINAZIONE: Südtirol - Alto Adige DOC

DESCRIZIONE: Il Gewürztraminer "Rutter" proviene da un vigneto selezionato e si presenta con un colore giallo dorato, note di rose e frutti esotici. Questo vino armonico ed aromaticamente persistente raggiunge la sua piena evoluzione solo dopo diversi mesi di maturazione in bottiglia.

VINIFICAZIONE: Dopo una macerazione di circa sei ore prima della pressatura, la fermentazione avviene per dodici giorni in botti d'acciaio a una temperatura controllata di 18° C. Affinamento di gusto e aroma su lieviti.

PROVENIENZA: Vigna "Rutter" a Egna

ALTITUDINE: 300 m

INVECCHIAMENTO: 8 - 12 anni

BOTTIGLIA: 0,75 l

ABBINAMENTI: Ideale con formaggi aromatici, ricette asiatiche, pesce e crostacei alla griglia o fritti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C