



Leiten

NALS MARGREID
— 1932 —

Gewürztraminer

TRADITION

Vitigno

100% Gewürztraminer

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

350 – 550 m s. l.m.

Esposizione

Sud - est

Territorio

I vitigni del LEITEN Gewürztraminer si trovano nella Bassa Atesina. Il terreno è composto da suolo calcareo con ghiaia argillosa.

Clima

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino brillante, di bello spessore

Al naso

Naso ricco e speziato, ananas, kiwi, rosmarino sullo sfondo

Al palato

Rotondo, succoso, con ritorno di frutti esotici e finale di bella freschezza

Cibi consigliati

Asparagi e uovo, passatina di ceci e gamberi

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%