



# Lyra

NALS MARGREID  
— 1922 —

Gewürztraminer

SELECTION

## Vitigno

100% Gewürztraminer

## Denominazione

Alto Adige DOC

## Altitudine

350 - 550 m s. l.m.

## Esposizione

Sud-est

## Territorio

I vigneti si collocano nella Bassa Atesina, a una quota compresa tra i 350 e i 550 metri sopra il livello del mare, con un'esposizione a sud-est. Il suolo è composto da terreni calcarei con ghiaia argillosa ai piedi del Monte Roen.

## 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. Dopo una breve macerazione prefermentativa, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Il vino nuovo matura per altri 7 mesi su lieviti fini.

## Colore

Giallo dorato brillante, di bella compattezza

## Al naso

Ricco e sfaccettato, chinotto, litchi, una traccia di rosmarino

## Al palato

Bocca rotonda, croccante, sapida e di bella persistenza

## Cibi consigliati

Pollo al curry, tempura di crostacei (o moeche, in stagione)

## 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%