



★ SANCT VALENTIN ★

## GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN 2020

È il più amato dagli Italiani e la varietà bianca autoctona dell'Alto Adige. Il seducente Gewürztraminer è certamente una delle varietà più avvincenti nel panorama viticolo mondiale. Il Gewürztraminer Sanct Valentin si caratterizza per il suo bouquet intenso e complesso, ricco di aromi che rimandano alle spezie orientali, la delicata rosa canina e i frutti esotici. Fin dal 1986 è annoverato come vino di punta della linea Sanct Valentin. Si distingue pure per serbevolezza e garantisce anche dopo molti anni una beva incantevole.



giallo oro



ampio bouquet di profumi  
di rosa, frutti esotici,  
spezie orientali



potente, complesso,  
leggero residuo  
zuccherino

### VARIETÀ:

Gewürztraminer

### ETÀ:

5 a 35 anni

### VIGNETI:

Località: esposizioni selezionate a Cortaccia, Caldaro ed Appiano (300-500m)

Esposizione: Sudest

Terreni: ghiaiosi calcareo-argillosi

Forma di allevamento: Guyot

### VENDEMMIA:

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

### VINIFICAZIONE:

macerazione delle uve con successiva pressatura soffice. Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.

### RESA:

45 hl/ha

### DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14,5 %

Residuo zuccherino: 6,5 gr/lit

Acidità: 4,65 gr/lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

### CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Si abbina magnificamente a piatti speziati, al fegato d'oca, ai formaggi erborinati, così come anche a ricette condite di spezie piccanti o erbette da cucina, al risotto ai frutti di mare o a specialità altoatesine quali i ravioli al „Kloazn“ (farina di pere) con formaggio grigio.

### POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

10 anni ed oltre

### RICONOSCIMENTI:

2019: 96 Punti Luca Maroni, 92 Punti James Suckling

2018: 97 Punti Luca Maroni, 94 Punti Doctor Wine, 93 Punti Vini di Veronelli,

90 Punti James Suckling

2016: 94 Punti James Suckling, 91 Punti Falstaff, 92 Punti Luca Maroni

