



## BRIXNER EISACKTALER GEWÜRZTRAMINER

Vino bianco caratteristico elegante ed aromatico, da verdognolo a giallo dorato nel colore, il profumo è deciso, caratteristico, persistente, speziato; il sapore è gradevolmente pronunciato con persistenza aromatica intensa.

### SCHEDA ENOLOGICA



Comune di produzione	Bressanone, Varna, Naz-Sciaves
Altitudine	600 - 700 m.s.l.m.
Tipo di terreno	ghiaia limosabbiosa di origine morenica
Esposizione	sud, sud-ovest
Pendenza	25-40 %
Vitigno	Gewürztraminer
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	6000 - 7000
Produzione media per ettaro	50 HI
Epoca della vendemmia	fine ottobre
Vinificazione e maturazione	acciaio inox
Temperatura di fermentazione	ca 20 °C
Lieviti utilizzati	naturali
Durata dell'affinamento	6 mesi
Tipo di bottiglia	Renana 0,75 l

### Dati analitici del vino annata 2002

Alcool svolto	13,6 %
Acidità	5,2 g/l
Estratto secco netto	24 g/l



Uva Gewürztraminer

### Abbinamenti consigliati

Si accompagna bene con crostacei di ogni tipo ed a carni bianche, ottimo come aperitivo.