



GOLDTRAMINER 2019

Denominazione:Goldtraminer IGP Verona
Vitigni:Goldtraminer in purezza
Il territorio:Colline moreniche
Collocazione geografica:S.Giorgio in Salici (Sona) zona collinare
Altitudine:200 m.s.l.m.
Esposizione vigneto:Sud-Ovest
Tipologia di terreno:Calcereo di origine Wurmiana
Sistema di allevamento:Guyot semplice
Eta' media delle viti:30 anni
Densità di impianto:Circa 9500 viti per ettaro
Vendemmia:Raccolta manuale effettuata verso la fine di Settembre
Pigiatura:Non avviene, solo diraspatura
Fermentazione:1 mese di fermentazione spontanea
Affinamento:Solo acciaio e poi anni di bottiglia
Filtrazione:Non filtrato
Solfiti:Solfiti aggiunti 20 di libera
Numero bottiglie prodotte:1500

DATI ANALITICI

Grado alcolico:14% Vol **Acidità totale:**5,94
Zuccheri residui:1,9 g/l **Ph:**3,34

Caratteristiche dell'annata: Goldtraminer rispecchia i suoi genitori: il Trebbiano Toscano ed il Gewürztraminer. L'annata 2019 è stata un'annata fresca, ideale per lo sviluppo aromatico delle uve. La criomacerazione sulle bucce per diversi giorni gli ha dato al vino la larghezza e la struttura per sostenere la forte aromaticità che lo contraddistingue.

Esame organolettico: Si presenta di un colore dorato, gold, che richiama appunto il nome scelto da Rigotti negli anni '70. I profumi sono potenti, intensi, iniziano con esotico e floreale ma per passare a note agrumate e terziarie. In bocca è caldo ed avvolgente, dove la frutta secca, i fiori maturi ti trasportano in un viaggio complesso. Litchi maturo la fa da padrone.

Da abbinare e valorizzare con piatti strutturati ed importanti.
 Da condividere con persone di alto profilo e profonda saggezza.