



## 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:** ..... 1810

### 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.