

CAMPANER

GEWÜRZTRAMINER DOC 2020

UVAGGIO: Gewürztraminer

ETÀ DELLE VITI: 10 – 25 anni

TEMPERATURA: 11 – 13 °C

CONSUMO: 2021 – 2026

RESA/ETTARO: 40 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 7,5 g/l

ACIDITÀ: 5,6 g/l

Contiene solfiti

» Un'architettura vinosa dalle prismatiche sfaccettature, un'idea di luce. «

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva vendemmiata tardivamente, matura e sana; macerazione a freddo di 12 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata di 18°C, maturazione sulle fecce fini per 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a aprile.

VIGNETO

Vigneto collinare esposto verso sud tra 450 a 500 m sul livello del mare; terreno argilloso con porfido.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo intenso con riflessi d'oro
- naso intenso con profumi di petali di rose, Lychee, cannella, garofano e salvia
- ricco al palato, di frutta esotica, lunghissima persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Consigliamo questo vino in accompagnamento a gamberetti e pesce dal sapore deciso, piatti della cucina asiatica.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2018: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2018: 91 p.

WINE & SPIRITS – 2013: 92 p.

GAMBERO ROSSO – 2013: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2011: Super 3 Stelle, 2017: 91 p., 2018: 92 p., 2019: 91 p.

BIBENDA – 2012, 2017, 2018: 4 Grappoli

VINIBUONI D'ITALIA – 2012: 4 Stelle

LUCA MARONI – 2012: 90 p., 2017: 93 p., 2018: 96 p., 2019: 96 p.