



Gewürztraminer Lunare 2018

Giallo dorato intenso e brillante nel calice. Un naso finemente articolato e denso caratterizza questa selezione di Gewürztraminer, rivelando un profumo tropicale ed esotico di petali di rosa, lime, litchi e arancia. Gli aromi fruttati risultano molto succosi e definiti al palato, oltre a essere sostenuti da sottili note soavi e salate.

Produttore	Terlan
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Südtirol
Classificazione	DOC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Gewürztraminer
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2007268
Adatto a	Formaggi erborinati, Dessert, Tartufo, Selvaggina, Verdure, Pasta, Pesce di mare, Piatti asiatici
Valutazioni	Wine Advocate 94/100 James Suckling 93/100



Vinificazione

"Vendemmia e selezione delle uve manuali; pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in contenitori di acciaio inossidabile. Maturazione di 9 mesi sulle fecce fini in parte in vasche di acciaio (50%), in parte in grandi botti di legno (50%)."

Terroir





Le cime imponenti delle Alpi proteggono l'Alto Adige dalle aspre correnti atlantiche del nord, mentre a sud la regione è caratterizzata da influenze mediterranee. I freschi venti discendenti dalle alte montagne rendono il microclima di Terlano degno di nota, con grandi differenze di temperatura tra il giorno e la notte.

Storia

A volte, per conservare una tradizione, è necessario percorrere nuove strade con coraggio e coesione, due qualità di certo presenti a Terlano alla fondazione della sua cooperativa vinicola nel 1893. Quella che allora fu un'enorme innovazione ha resistito alla prova del tempo e il vino di Terlano ha reso il piccolo villaggio famoso in tutto il mondo, almeno tra gli amanti del vino.

