



Luna

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

Lo stile francese caratterizza questo vino bianco che si distingue per la sua mineralità, asprezza e precisione.

Le uve provengono da un ripido vigneto nel comune di Caldaro che appartiene alla nostra famiglia dalla vendemmia del 2020. Il suolo di questa area vinicola, che presenta una pendenza fino al 35%, fu plasmato dai ghiacciai durante l'ultima era glaciale. In esso è contenuta una percentuale particolarmente elevata di calcare che dona al vino quel suo carattere particolare. Le viti, che hanno 30 anni, affondano le loro radici in profondità nel terreno molto permeabile.

Le uve vengono raccolte a fine settembre. Prima di pressarle, vengono lasciate per un breve periodo a contatto con le bucce e circa il 10% dei raspi, allo scopo ben preciso di estrarne componenti aromatiche e tannini specifici. La chiarificazione del mosto avviene durante la notte per sedimentazione naturale, dopo di che il mosto fermenta spontaneamente in botti di legno. Un lungo periodo di affinamento sulle fecce permette al vino di maturare e di trovare la sua armonia.

Il nome "Luna" riflette il carattere di questo vino: potente, inconfondibile, espressivo e mutevole sono attributi che gli si confanno molto bene.

Vigneti:

Zona di produzione: Caldaro/Pianizza di Sopra, vigneto Hochleiten 450-480 m s.l.m.

Sistema di allevamento: pergola

Suolo: detriti morenici argillosi, ghiaia fluviale, porfido quarzifero e pietra calcarea erosa

Varietà d'uva: Gewürztraminer 100%

Resa per ettaro: 50 hl/ha

Vinificazione:

Lavorazione dell'uva: fermentazione alcolica e invecchiamento in tonneau di rovere francese