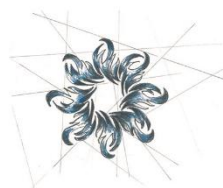


# GT

Gewürztraminer 2018

Vigna:	Ripida, su 500 m altitudine, Gujot
Suolo:	Terreno di matrice vulcanica, porfido, sabbiosa, argillosa, con scisti di quarzito inclusi
Viticoltura:	Biodinamica, senza l'ausilio di trattori
Età media del vigneto:	22 anni
Estensione del vitigno :	0,15 ha
Densità ceppi per ettaro:	7500 / ha
Resa per ettaro:	5000 kg
Caratteristiche dell'annata:	Particolare! Primavera sino a luglio molto calda, precoce e secca. Luglio fino a metà agosto molto piovosi. Autunno molto bello e fresco.
Vinificazione:	Fermentazione spontanea in acciaio inox, 5 giorni sulle bucce coi raspi 100%
Affinamento:	Fino a fine febbraio sulle fecce fini in Tonneaux di castagno, poi in cemento fino al imbottigliamento ad agosto 2019. Naturale, senza chiarificazione e filtrazione
Bottiglie:	950
Grado alcolico: 11,5%	Zuccheri residui <1 g/l                      SO <sub>2</sub> totale: 14 mg/l



PRANZEGG

MARTIN GOJER