

Kellerei Schreckbichl Gen. Landw. Ges.  
Weinstraße 8 I-39057 Girlan (BZ)  
Produttori Colterenzio Soc. Agr. Coop.  
Strada del Vino 8 I-39057 Cornaiano (BZ)  
Tel. +39 0471 664 246 – Fax +39 0471 660 633

[www.colterenzio.it](http://www.colterenzio.it) – [info@colterenzio.it](mailto:info@colterenzio.it)



## Gewürztraminer ATISIS 2012

“Atise” è il primo nome documentato dell’Adige, che già al termine dell’epoca glaciale attraversava le terre d’Oltradige. Sui terreni calcarei di Cornaiano, arricchiti da depositi argillosi del fiume, le delicate uve del Gewürztraminer trovano il loro habitat ideale. Ne nasce un ricco bouquet con note di rosa canina, noce moscata, cannella, arance mature e limoni.

**Descrizione:** Di colore giallo paglierino, ha un bouquet fresco e fine che ricorda le rose gialle e la noce moscata e con sentori di chiodi di garofano e cannella; di corpo, speziato e una acidità vivace al palato.  
Potenzialità di invecchiamento: 4-6 anni.

**Abbinamento:** Indicato come aperitivo e ideale con il pesce grigliato, i crostacei, formaggi erborinati e piatti della cucina asiatica.  
Temperatura di servizio: 10-12° C.

**Vitigno:** 100% Gewürztraminer, allevamento a spalliera ad alta densità, c.a. 5.500 piante per ha.

**Zona:** Vigneti selezionati a Cornaiano ed Appiano ad un’altitudine di c.a 450 – 550 m s.l.m.; terreno ghiaioso, sabbioso, di medio impasto con depositi calcarei.

**Resa:** 45 hl/ettaro

**Vinificazione:** Breve macerazione a freddo delle uve diraspate, pigiatura morbida e fermentazione a 18° C in acciaio. Affinamento per 12 mesi sui lieviti e successiva maturazione per 6 mesi in bottiglia.

|                          |                |       |     |
|--------------------------|----------------|-------|-----|
| <b>Valori analitici:</b> | Alcol          | 14,3% | Vol |
|                          | Acidità        | 4,6   | g/l |
|                          | Estratto secco | 21,7  | g/l |



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**