

{ la préa® }

Gewürztraminer Trentino Superiore DOC

Vendemmia 2018
Selezione di uve Gewürztraminer
(Gewürztraminer Trentino Superiore DOC)

La Préa è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti di Traminer Aromatico scelti e gestiti in collaborazione con il Consorzio Tutela di Tenno.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2018 si è caratterizzata per un inverno freddo ed umido che si è protratto sino a metà aprile. Il germogliamento è avvenuto regolarmente con un ritardo di circa 10 giorni rispetto al 2017. Dopo la metà di aprile le temperature oltre la norma stagionale hanno consentito un veloce recupero. Anche nei mesi di maggio e giugno i valori termici e le precipitazioni sono state superiori alla media del periodo, favorendo attacchi di malattie fungine (peronospora), che ha impegnato seriamente i viticoltori. Ad agosto la situazione sanitaria risultava comunque ottima: grappoli integri e sani per tutte le varietà, grazie anche al clima asciutto delle ultime settimane. Per quanto concerne l'epoca della vendemmia, nonostante la ripresa vegetativa ritardata avesse lasciato pensare ad una vendemmia posticipata, è stata leggermente anticipata in quanto la stagione favorevole e le notti di agosto molto calde ne hanno accelerato la maturazione. Alla vendemmia i grappoli si presentavano ben turgidi e con un buon equilibrio tra zuccheri ed acidità. L'uva è stata colta il 20 settembre, con un'attenta selezione manuale

dei grappoli.

Varietà di uva utilizzata: Gewürztraminer in purezza.

Zona di provenienza: La Préa è una località posizionata a nord-est da Tenno, ad un'altezza di circa 450 m s.l.m. ed è esposta a sud-est con un orizzonte orografico molto ampio e che quindi, oltre a godere di molte ore di luce, si scalda molto durante il giorno, con importanti escursioni termiche rispetto alla notte.

Tipologia del terreno: medio impasto tendente al calcareo.

Forma di allevamento: guyot.

Produzione: 50-60 quintali di uva ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia si è svolta nelle ore più fresche del mattino del 20 settembre; l'uva raccolta perfettamente integra è stata trasportata velocemente in cantina, dove è stata raffreddata a circa 10 °C e poi diraspata e pigiata. Ne è seguita una macerazione pre-fermentativa a contatto con le bucce per 7-8 ore in pressa, e una pressatura soffice. La fermentazione alcolica è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di circa 17 °C per una durata di 10 giorni. Al



750 ml
13,81 % vol

termine della fermentazione alcolica, dopo un primo travaso per togliere le fecce più grossolane, sono stati effettuati fino al termine del mese di giugno dei batonnage periodici per sospendere le fecce più fini allo scopo di dare al vino maggiore complessità e grassezza. Il 23 luglio 2019 ne sono state imbottigliate esattamente 3.875 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un periodo di affinamento in bottiglia di quasi un anno prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un invitante colore giallo paglierino carico tendente al dorato ed una buona consistenza. All'olfatto si rileva un'inconfondibile intensità e complessità di profumi che riportano subito alla varietà di partenza, con sentori che vanno dalla rosa al mango, dalla pesca gialla al litchi, dagli agrumi alla frutta candita avvolti in un velo di spezie che ricordano lo zenzero e la noce moscata. In bocca mantiene quello che aveva promesso al naso dando

subito un ingresso caldo e setoso, con evidente sapidità e mineralità, con lunghi ed intensi richiami di acqua di rose e frutta matura. Buona la personalità, non mancano volume, morbidezza e persistenza aromatica.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,81 %Vol.
Zuccheri: 2,7 g/l.
Acidità totale: 4,73 g/l.
pH: 3,56.
Contiene solfiti.

ABBINAMENTI

Numerosissimi gli abbinamenti: antipasti e primi saporiti a base di pesce o crostacei, foie gras alle spezie dolci, petto di tacchino in salsa d'arancia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio ideale è di 10-12 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

5 anni.

La Préa

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,75	renana	6	cm 34 x 17 x 24

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1,215	kg 7,805	88	kg 700	cm 144



0,75 l