



GOLDTRAMINER

Holunder

— Vigneti delle Dolomiti IGT —

Ha l'oro nel nome (Gold) e la carica potente di un vino moderno (Traminer), decisamente "irriverente". Frutto di un vitigno innovativo, ottenuto dall'incrocio dei fiori di vite di Traminer con quelli del Trebbiano toscano. Una nuova varietà creata a metà degli Anni '50 da Rebo Rigotti, genetista trentino, uno dei più geniali ricercatori viticoli a livello internazionale.

Il nome Holunder si ispira alla lingua tedesca parlata nella zona della Valle d'Adige e ricorda i numerosi fiori di sambuco che cingono in un profumato abbraccio la zona di coltivazione, sul pendio basaltico di Reviano, solatio versante della Destra Adige, sopra Isera (Trento).

The "Gold" adds a powerful modern charge to this "Traminer", usually considered an irreverent wine. Gold Traminer is instead an innovative wine, obtained by crossing the Traminer vine with the Tuscan Trebbiano. In doing so a new variety was created in the mid-1950s by Rebo Rigotti, a Trentino geneticist, one of the most brilliant vinicultural researchers known internationally. The name Holunder (elder flowers) is inspired by the German language which is spoken in the Valle d'Adige, where in fact numerous elder flowers encircle in a fragrant embrace the cultivated basaltic slope of Reviano, the sunny side of the Destra Adige, above Isera (Trento).



Holunder

COLORE Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO Suadente, raffinato con note fruttate che ricordano la pesca e note floreali di rosa

SAPORE Giustamente sapido e persistente

UVAGGIO Goldtraminer

ESPOSIZIONE Est

ALTIMETRIA DEL VIGNETO 340 mslm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

EPOCA DI RACCOLTA Vendemmia manuale a metà settembre

VINIFICAZIONE In bianco con leggera macerazione in pressa; fermentazione in acciaio a temperatura controllata

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO Maturazione per 6 mesi a contatto con i lieviti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo come aperitivo, antipasti a base di verdure, pesce e crudità

DENSITÀ D'IMPIANTO 7.000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO 80-100 qli/ha

ZUCCHERI RESIDUI 3-4 gr/L

ACIDITÀ TOTALE 5,5-6 gr/L

PH 3,40-3,50

SHELF LIFE 60 mesi

COLOUR Straw yellow with golden reflections

BOUQUET Persuasive, refined floral scent with fruity flavors of fresh peach

AROMA Sapid and persistent

GRAPES Goldtraminer

SUNLIGHT East

VINEYARD ALTITUDE 340 meters

VINEYARD TYPE Guyot

HARVEST PERIOD Manual harvest in Mid-September

VINIFICATION White light maceration in the press; fermentation in steel at a controlled temperature

AGING Maturation for 6 months in contact yeasts in steel

ALCOHOL CONTENT 13 % vol.

SERVING TEMPERATURE 12-14° C

FOOD PAIRING Excellent as an aperitif with vegetable-based appetizers, fish and raw food.

PLANTING DENSITY 7,000 plants/ha

YIELD 80-100 tons/ha

RESIDUAL SUGAR 3-4 gr/L

TOTAL ACIDITY 5.5-6 gr/L

PH 3.40-3.50

SHELF LIFE 60 months