



BARON LONGO

# HOHENSTEIN

## GEWÜRZTRAMINER

Vigneti delle Dolomiti

Indicazione Geografica Tipica

Il Gewürztraminer è un vitigno tipico della Bassa Atesina in Alto Adige, che dà origine a vini con note esotiche e floreali, caratterizzati anche da molteplici sentori di spezie.

Le viti trentacinquenni vengono coltivate a mano in un piccolo vigneto a 350 m s.l.m. a Montagna, su intelaiature di fili metallici (guyot) e prosperano su terreni calcarei con presenza di porfido. Grazie alla regolazione dei raccolti, si calcolano rese di 4000 kg a ettaro.

Il vino, caratterizzato da un ottimo potenziale di invecchiamento, viene affinato in tonneau francesi.

Temperatura di servizio 14°C, per un pieno sviluppo degli aromi.

Residuo zuccherino 0 g/l

Acidità 4,5 g/l

Gradazione alcolica 14,5% vol.



I terreni vinicoli di Baron Longo sorgono su una collina preistorica nell'Alto Adige meridionale, intorno al pittoresco castelletto di Villa a Egna. I vigneti a coltivazione biologica si estendono su una superficie di 20 ettari da Egna, a 240 m sul livello del mare, a Montagna, dove i vitigni resistenti ai funghi (Piwi) della varietà Solaris, tra gli altri, prosperano in un parco naturale a 1.040 m s.l.m. Le varietà più coltivate sono Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet e Merlot.

Il mastro cantiniere Anton Baron Longo punta su vini naturali, che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.



Tappo in sughero naturale sigillato con gommalacca e incisione dello stemma Baron Longo

Vetro ad alto spessore dal look antico, carattere autentico

Affresco dal Palais Longo, un'opera scelta per ogni vino bianco

Nome del vino riferito alle origini della famiglia

Etichetta con rilievo Braille e stemma di famiglia, risalente al 1656