



BARON LONGO

FEUERSTEIN

GEWÜRZTRAMINER

Mitterberg

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 su guyot in un piccolo vigneto a 270 m s.l.m. a Egna e prosperano su terreni calcarei. Grazie alla regolazione dei raccolti, si calcolano rese fino a 4000 kg a ettaro.

La fermentazione del mosto e la vinificazione avvengono per 6 mesi su lieviti in botti d'acciaio inox a una temperatura di circa 20°C.

Temperatura di servizio 12°C, per un pieno sviluppo degli aromi.

Residuo zuccherino 0 g/l
Acidità 4,8 g/l
Gradazione alcolica 14% 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.



Chiusura con capsula a vite pregiata. Il colore crema rimanda allo stemma di famiglia

Bottiglia borgognotta più leggera con silhouette contemporanea

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

Nome del vino riferito alla composizione del terreno

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