

corvée

Clongiàn

Gewürztraminer



COMUNE
Faver, Altavalle

ALTITUDINE
630 m slm

LATITUDINE
46° 10' 55" N

LONGITUDINE
11° 14' 27" E

Clongiàn

Gewürztraminer

CORVÉE | TRENINO D.O.C.

CLONGIÀN | VIGNA

La vigna Clongiàn (Faver, Altavalle, 630 m slm) è situata nella parte orientale di un anfiteatro a mezza montagna sul crinale meridionale del monte Avvoltoio (1.362 metri di quota).

Illuminata fin dalle prime luci dell'alba e riscaldata fino a tarda sera, Clongiàn presenta un terreno profondo e ricco di sassi di porfido.

CLONGIÀN | VINO

La quota altimetrica e la brezza di monte consentono al Gewürztraminer una maturazione lenta e graduale. Clongiàn, dal sapore nitido e concentrato, presenta aromi di agrumi (mandarino e scorza di limone), di frutta tropicale, (litchi e guava), di rosa e dragoncello che il tempo in bottiglia trasforma in profumi di spezie esotiche sostenute da note di pesca bianca e albicocca.

CLONGIÀN | VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 8 mesi circa prima dell'imbottigliamento, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.

Clongiàn, l'eleganza aromatica d'alta quota

NOME DEL VIGNETO

Clongiàn

ESPOSIZIONE

Sud

SUPERFICIE

0,4120 ettari

ANNO D'IMPIANTO

2008

VARIETÀ

Gewürztraminer

PORTINNESTO

Kober 5 BB

CLONI

SMA 918, LB14, LB20

SESTO D'IMPIANTO

2,20 x 0,70 m

FORMA D'ALLEVAMENTO

Guyot semplice unilaterale

DENSITÀ D'IMPIANTO

6.250 ceppi/ettaro

PRODUTTORE

Moreno e Alberto Nardin