

LA VINIFICAZIONE

UVAGGIO

Gewürztraminer

VINIFICAZIONE

La raccolta dei grappoli viene effettuata a mano, sfruttando piccoli recipienti in plastica per mantenere integri gli acini e salvaguardarne la qualità. Dopo una criomacerazione di 12-18 ore, segue una soffice pressatura che separa la parte liquida dalle bucce, ottenendo il mosto fiore che viene utilizzato per la vinificazione.



VINIFICATION Gewürztraminer

After a long Skin-contact period (12-24 h) at cold temperatures (4°-6°C) the grapes were pressed softly, decanted and finally fermented in stainless steel tanks at low temperatures to retain the classic aromatic qualities.

IL PRODUTTORE

L'azienda Vinicola Castelfeder è stata fondata originariamente nell'anno 1970 dall'enologo A. Giovanett nel centro storico di Egna. Nel 1989 il figlio Günther Giovanett assume la direzione dell'azienda e contemporaneamente avviene il trasferimento della struttura di vinificazione ed imbottigliamento da Egna a Cortina s. strada del vino, piccolo paese con antiche tradizioni viticole, giacente nel cuore della zona di produzione della Bassa Atesina. L'acquisto di nuovi vigneti e la collaborazione con i viticoltori della zona di produzione, offrono oggi a Günther Giovanett nuove interessanti possibilità per potersi dedicare alla sua grande passione di sempre, il vino. Con Günther e la moglie Alessandra ora collaborano i figli Ivan, enologo (laureato con la doppia laurea in viticoltura e enologia presso l'università di Trento e in Germania presso la Fachhochschule Wiesbaden-Geisenheim) e Ines, che sta frequentando il secondo anno di studio in viticoltura e enologia. Entrambi appassionati del mondo della viticoltura e del



Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it



vino, con la determinazione e l'entusiasmo dei giovani garantiscono una sfida interessante per il futuro sviluppo dell'azienda.

THE PRODUCER

Castelfeder was founded in 1970 by A. Giovanett, in the historical center of Egna. In 1989 the founder's son, Günther Giovanett, took over the management and at the same time, the winery was transferred to the small village of Cortina in the south of Alto Adige. The purchase of new vineyards and close collaboration with the contracted winegrowers offered Günther and his wife Alessandra new possibilities of producing great wines through careful selection of the best production areas and well-aimed cultivation of the varieties. This enthusiasm of for the wine begins in the vineyard with the planting

of the vines, advising and working with the winegrowers and continues through the harvest and gentle pressing of the grapes in the cellar up to the vinification of the wines and finally to their marketing. The result of this difficult but rewarding job is wine to be proud of. The engagement is confirmed by the decision of the two children to change their passion into work. Son Ivan, who has graduated in 2005 in Enology and Wine growing and daughter Ines, who is still studying are a big enrichment for the development of the winery. Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di vini di qualità realizzati da produttori scelti per la volontà di raccontarsi ai consumatori, per l'impegno nella valorizzazione del territorio e per il corretto rapporto qualità prezzo.

TALKING WINE® - The Italian wine talks to you
VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.

www.vinoparlante.it

mobile: castelfeder-vini-vinoparlante.it



ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GEWÜRZTRAMINER

Imbottigliato
nella zona di produzione da:
AZIENDA VINICOLA CASTELFEDER S.A.S.
EGNA/CORTINA
SULLA STRADA DEL VINO
ITALIA

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE
CONTAINS SULPHITES - BEVAT SULFIETEN

750 ml e ITALIA 13,5% Vol.

in Sintesi

Il Gewürztraminer è uno di quei vitigni capace di dare vini che rimangono nella memoria per l'esuberanza e l'originalità dei suoi profumi. Un'intrigante aromaticità qui ben interpretata da Castelfeder, un'azienda a conduzione familiare molto dinamica, che contribuisce con i suoi riconoscimenti a tenere alto il blasone dell'Alto Adige. Da provare con piatti gustosi e speziati. **Buona degustazione!**

IN SHORT

Gewürztraminer is one of those particular varieties that develops extraordinary and incomparable aromas. This special Gewürztraminer is produced by Castelfeder, a dynamic family winery, which mainly contributes to the high standard of Alto Adige wines with the quality of their products. To combine with spiced food. Enjoy the tasting!

IL VINO

VISTA È limpido e ben luminoso, di un bel colore paglierino carico con riflessi dorati e caldi.

OLFATTO Al naso si mostra aromaticamente ricco e vivace, senza essere eccessivo. Si percepiscono note che spaziano dalla frutta gialla a quella esotica, arricchite da intriganti rimandi speziati (zenzero e pepe bianco) e floreali (acacia e gelsomino).

GUSTO Di buon impatto e volume al palato, il vino ripropone tutte le sensazioni percepite al naso, con una prevalenza delle note fruttate.

THE WINE

Straw yellow in colour with warm, golden reflections.

Typical fruity and aromatic Traminer scent with a fragrance of intense spicy, floral and smoked notes.

On the palate this wine is full and rich with a harmonious aromatic after-taste.



A TAVOLA

ABBINAMENTI La sua aromaticità lo porta ad essere accostato a piatti con buona base speziata, come il riso al curry e il cous cous, o i canederli con burro, salvia e noce moscata per chi predilige gli abbinamenti regionali; da provare anche con su bianche in preparazioni aromatiche e formaggi semi stagionati.

SERVIZIO Servire a 12°C in calici di media capacità.

CONSERVAZIONE Da bere subito se si desidera cogliere la fragranza dei profumi, è un vino che può evolvere qualche anno in cantina.

AT THE TABLE

The strong aromatic compounds of the Gewürztraminer makes this wine a phenomenal attendant to food with a spiced base. Rice with curry or Cus Cus, typical "canederli" with butter and sage, white meat or choices of semi-ripe cheeses.

Serve at a temperature of about 12°C.

This is a wine that can be aged for some years but to get the big complexity of aromas we consider to drink this wine within the next year.

IL VITIGNO

GEWÜRZTRAMINER ETIMOLOGIA DEL NOME E ORIGINI STORICHE

La traduzione italiana per questa varietà è "Traminer aromatico", infatti una ipotesi lo vuole originario di Termeno in provincia di Bolzano. Un'altra teoria sostiene che sia il risultato della domesticazione di varietà selvatiche dell'Europa Centrale e Nord-Orientale. In Italia risulta diffuso nel Nord-Est, soprattutto nelle province di Bolzano e di Trento.



THE GRAPE VARIETY *The name Gewürztraminer is formed by "Gewürz" which means spice and "Traminer" which most probably comes from the town Tramin. In fact one of the most spread hypothesis of the origin of this grape variety is, that it originated in this small town in Alto Adige. Another theory is that the variety has developed out of different wild European varieties. In Italy the Gewürztraminer is planted mainly in the northeast Region of Trentino-Alto Adige.*

IL TERRITORIO

Villa Karneid è un antico podere situato nella Bassa Atesina nel comune di Salorno. Sfruttando la notevole variabilità dei suoli, vengono coltivate cinque differenti varietà tipiche della provincia di Bolzano, che trovano la migliore combinazione tra terreni e clima per una perfetta maturazione.



THE TERRITORY *Villa Karneid is an ancient manor of 8 hectares in Salorno, in the very south of Alto Adige. The favourable location of the vineyard, the ideal sunshine, and the good ventilation of the berries assures excellent quality of the grapes of this variety.*