



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

GEWÜRZTRAMINER

Gewürztraminer Alto Adige d.o.c.

Vitigni: 100% Gewürztraminer.

Zona: all'interno della zona Classica del comune di Terlano a 265 metri s.l.m.

Vigneto: Guyot, 7500 ceppi/ha di 27 anni di età.

Vendemmia: manuale a fine settembre, pressatura a grappolo intero e successiva sedimentazione statica a freddo per 24 ore.

Fermentazione: 100% in acciaio con lieviti selezionati.

Affinamento: 100% in acciaio per 9 mesi sulle fecce fini e frequenti batonnage.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

GEWÜRZTRAMINER

Gewürztraminer Südtirol DOC

Rebsorten: 100 % Gewürztraminer.

Lage: innerhalb der klassischen Zone der Gemeinde Terlan auf 265 m ü. d. M.

Weingarten: Guyot-Erziehung, 7.500 Rebstöcke/ha, 27 Jahre alt.

Lese: Handlese Ende September, Ganztraubenpressung und anschließende statische Kaltklärung für 24 Stunden.

Gärung: 100 % im Edelstahltank mit ausgewählten Hefen.

Ausbau: 100 % im Edelstahltank für 9 Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Bâtonnage.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

GEWÜRZTRAMINER

Gewürztraminer Alto Adige DOC

Grape variety: 100% Gewürztraminer.

Area: within the Classico zone of the municipality of Terlano at 265 meters above sea level.

Vineyard: Guyot, 7,500 vines/ha, 27 years old.

Harvest: hand-picked at the end of September, whole-cluster pressing and subsequent static cold settling for 24 hours.

Fermentation: 100% in stainless steel with selected yeasts.

Aging: 100% in stainless steel for 9 months on the fine lees with frequent batonnage.