



GOLDTRAMINER

# Holunder

— Vigneti delle Dolomiti IGT —

---

Ha l'oro nel nome (Gold) e la carica potente di un vino moderno (Traminer), decisamente "irriverente". Frutto di un vitigno innovativo, ottenuto dall'incrocio dei fiori di vite di Traminer con quelli del Trebbiano toscano. Una nuova varietà creata a metà degli Anni '50 da Rebo Rigotti, genetista trentino, uno dei più geniali ricercatori viticoli a livello internazionale.

Il nome Holunder si ispira alla lingua tedesca parlata nella zona della Valle d'Adige e ricorda i numerosi fiori di sambuco che cingono in un profumato abbraccio la zona di coltivazione, sul pendio basaltico di Reviano, solatio versante della Destra Adige, sopra Isera (Trento).

The "Gold" adds a powerful modern charge to this "Traminer", usually considered an irreverent wine. Gold Traminer is instead an innovative wine, obtained by crossing the Traminer vine with the Tuscan Trebbiano. In doing so a new variety was created in the mid-1950s by Rebo Rigotti, a Trentino geneticist, one of the most brilliant viticultural researchers known internationally. The name Holunder (elder flowers) is inspired by the German language which is spoken in the Valle d'Adige, where in fact numerous elder flowers encircle in a fragrant embrace the cultivated basaltic slope of Reviano, the sunny side of the Destra Adige, above Isera (Trento).

---



# Holunder

**COLORE** Giallo paglierino con riflessi dorati

**PROFUMO** Suadente, raffinato con note fruttate che ricordano la pesca e note floreali di rosa

**SAPORE** Giustamente sapido e persistente

**UVAGGIO** Goldtraminer

**ESPOSIZIONE** Est

**ALTIMETRIA DEL VIGNETO** 340 mslm

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**EPOCA DI RACCOLTA** Vendemmia manuale a metà settembre

**VINIFICAZIONE** In bianco con leggera macerazione in pressa; fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**MATURAZIONE ED AFFINAMENTO** Maturazione per 6 mesi a contatto con i lieviti in acciaio

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12-14° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ottimo come aperitivo, antipasti a base di verdure, pesce e crudità

**DENSITÀ D'IMPIANTO** 7.000 ceppi/ha

**RESA PER ETTARO** 80-100 qli/ha

**ZUCCHERI RESIDUI** 3-4 gr/L

**ACIDITÀ TOTALE** 5,5-6 gr/L

**PH** 3,40-3,50

**SHELF LIFE** 24-30 mesi

---

**COLOUR** Straw yellow with golden reflections

**BOUQUET** Persuasive, refined floral scent with fruity flavors of fresh peach

**AROMA** Sapid and persistent

**GRAPES** Goldtraminer

**SUNLIGHT** East

**VINEYARD ALTITUDE** 340 meters

**VINEYARD TYPE** Guyot

**HARVEST PERIOD** Manual harvest in Mid-September

**VINIFICATION** White light maceration in the press; fermentation in steel at a controlled temperature

**AGING** Maturation for 6 months in contact yeasts in steel

**ALCOHOL CONTENT** 13 % vol.

**SERVING TEMPERATURE** 12-14° C

**FOOD PAIRING** Excellent as an aperitif with vegetable-based appetizers, fish and raw food.

**PLANTING DENSITY** 7,000 plants/ha

**YIELD** 80-100 tons/ha

**RESIDUAL SUGAR** 3-4 gr/L

**TOTAL ACIDITY** 5.5-6 gr/L

**PH** 3.40-3.50

**SHELF LIFE** 24-30 months