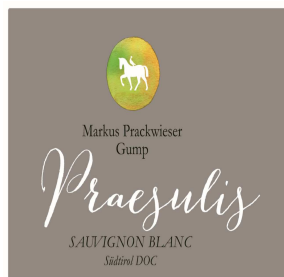


# SAUVIGNON “Praesulis”

## AZIENDA GUMPHOF

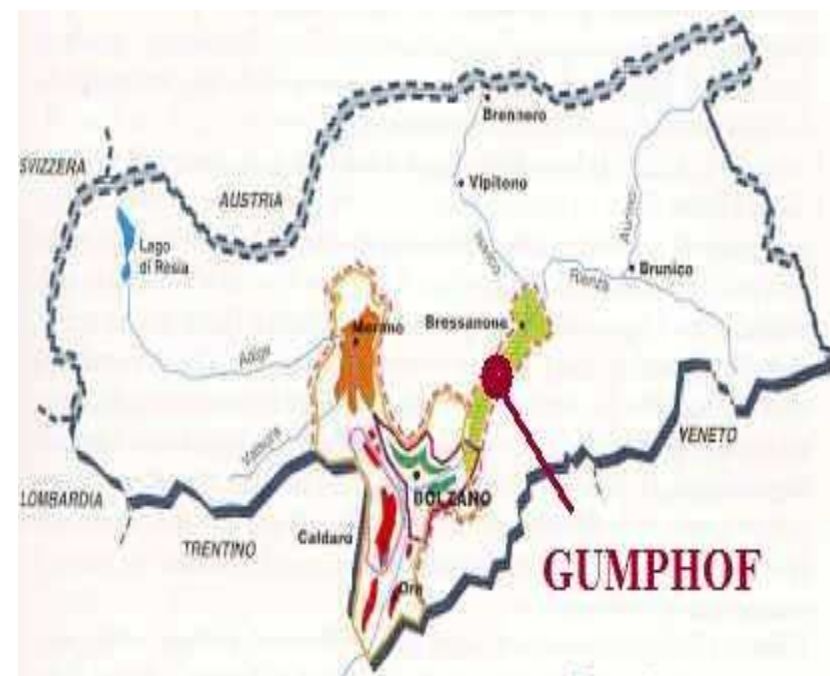
Prösler Ried - Novale di Presule, 8  
39050 Völs am Schlern - Fié allo  
Site internet : [gumphof.it](http://gumphof.it)



Haut-Adige



## VIGNOBLE DU HAUT-ADIGE



Dénomination :	SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC
Encépagement :	100% Sauvignon
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Alluvionnaire avec minéraux
Altitude et exposition :	450M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois moitié cuve inox et moitié foudres
Garde :	8 à 12 ans
Dégustation :	Robe claire, nez très fin et assez vif, en bouche c'est très minéral avec de l'ampleur, du gras et de la complexité. Sa persistance est surprenante ainsi que son équilibre quasi-parfait.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des poissons cuits au four, des recettes de poissons mijotés

# PINOT BIANCO

## “Mediaevum”

### AZIENDA GUMPHOF

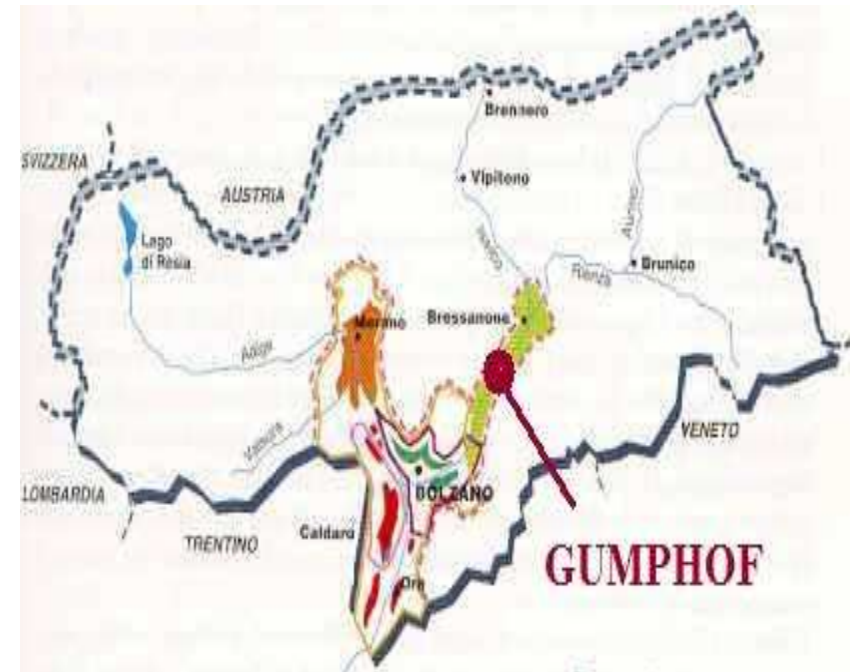
Prösler Ried - Novale di Presule, 8  
39050 Völs am Schlern - Fié allo  
Site internet : [gumphof.it](http://gumphof.it)



*Haut-Adige*



## VIGNOBLE DU HAUT-ADIGE



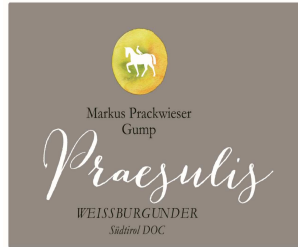
<i>Dénomination :</i>	<i>PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC</i>
<i>Encépagement :</i>	<i>100% Pinot bianco</i>
<i>Nombre bouteilles produites :</i>	<i>5.000</i>
<i>Type de plantation :</i>	<i>Pergola</i>
<i>Nature du sol :</i>	<i>Alluvionnaire avec minéraux</i>
<i>Altitude et exposition :</i>	<i>400M sud est</i>
<i>Rendement :</i>	<i>45 hectolitres/hectares</i>
<i>Vinification :</i>	<i>Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées</i>
<i>Affinage :</i>	<i>6 mois moitié cuve inox sur lies fines</i>
<i>Garde :</i>	<i>3 à 6 ans</i>
<i>Dégustation :</i>	<i>Robe claire, nez frais et vif avec belle minéralité et sensations florales agréables. En bouche c'est frais et expressif avec un bel équilibre, assez facile mais avec un caractère typique agréable.</i>
<i>Mariage mets-vins :</i>	<i>A l'apéritif, sur des carpaccios de poissons, des pâtes aux légumes</i>

# PINOT BIANCO

## “Praesulis”

### AZIENDA GUMPHOF

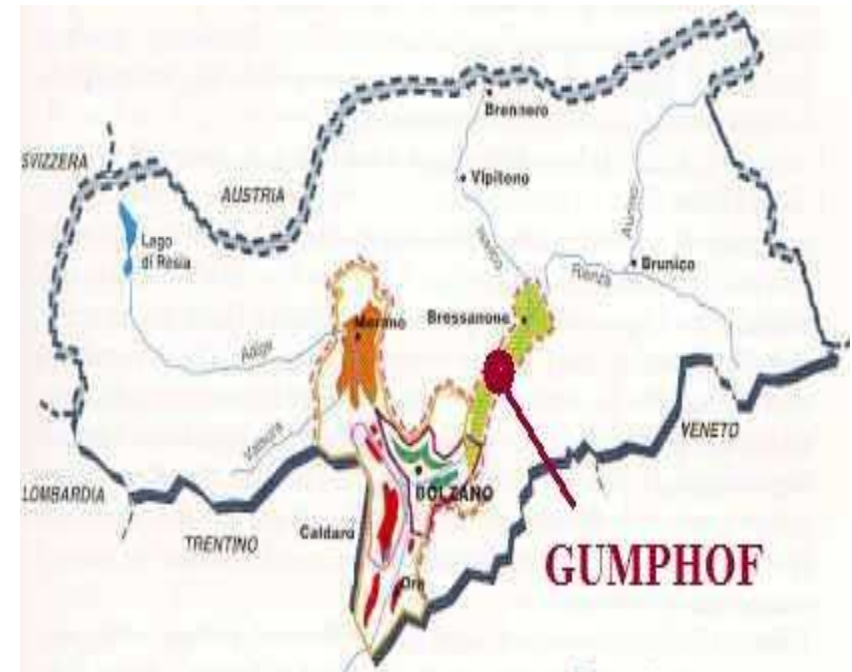
Prösler Ried - Novale di Presule, 8  
39050 Völs am Schlern - Fié allo  
Site internet : [gumphof.it](http://gumphof.it)



Haut-Adige



## VIGNOBLE DU HAUT-ADIGE



Dénomination :	PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC
Encépagement :	100% Pinot bianco
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Pergola
Nature du sol :	Alluvionnaire avec minéraux
Altitude et exposition :	350M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées et foudres
Affinage :	6 mois moitié cuve inox et moitié foudres
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe claire, nez mature avec de la finesse et de légères tonalités exotiques, la bouche est assez ample et dense avec une belle vivacité et une belle palette aromatique, la finale est délicatement sapide
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des carpaccios de poissons, des pâtes aux fruits de mer, des sushis

# GEWURZTRAMINER "Praesulis"

## AZIENDA GUMPHOF

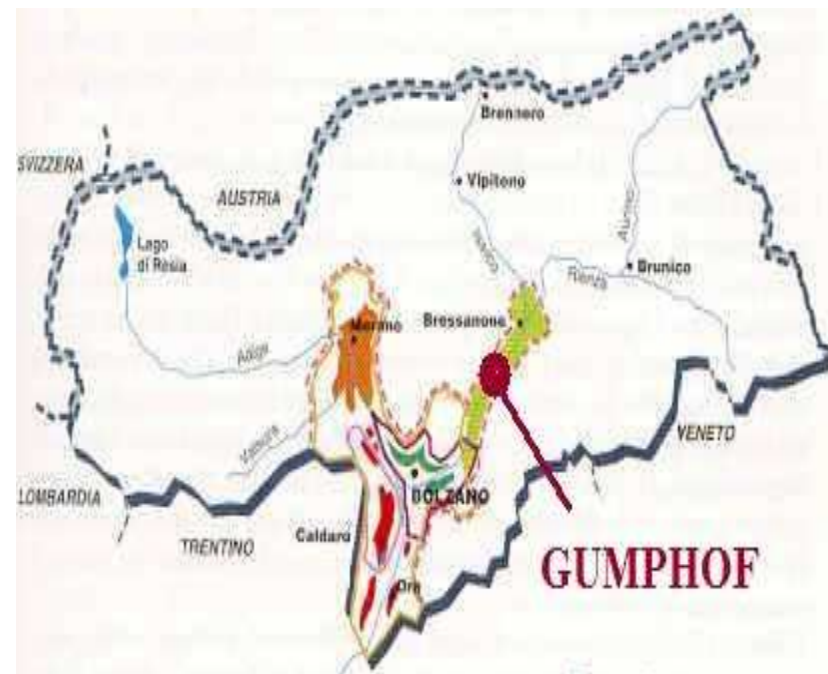
Prösler Ried - Novale di Presule, 8  
39050 Völs am Schlern - Fié allo  
Site internet : [gumphof.it](http://gumphof.it)



Haut-Adige



## VIGNOBLE DU HAUT-ADIGE



Dénomination :	SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC
Encépagement :	100% Sauvignon
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Pergola
Nature du sol :	Alluvionnaire avec minéraux
Altitude et exposition :	450M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe assez soutenue, nez puissant avec des notes de fruits secs style abricot et ananas, légèrement épicé. La bouche est dans la lignée avec une belle ampleur, un équilibre parfait, finale très persistante
Mariage mets-vins :	Sur du foie gras, certains poissons en sauce, des viandes blanches en sucré-salé, des fromages forts

# SCHIAVA

## AZIENDA GUMPHOF

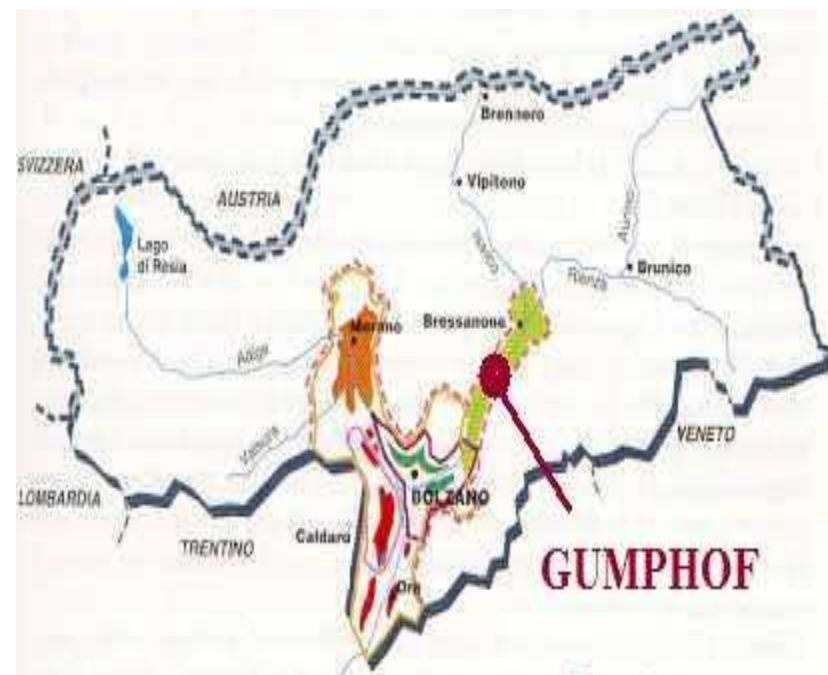
Prösler Ried - Novale di Presule, 8  
39050 Völs am Schlern - Fié allo  
Site internet : [gumphof.it](http://gumphof.it)



Haut-Adige



## VIGNOBLE DU HAUT-ADIGE



Dénomination :	SCHIAVA ALTO ADIGE DOC
Encépagement :	100% Schiava
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Pergola
Nature du sol :	Alluvionnaire avec minéraux
Altitude et exposition :	450M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	2 à 4 ans
Dégustation :	Robe cerise claire assez brillante, nez assez vif de petits fruits rouges, la bouche est fraîche avec une structure légère mais beaucoup d'élégance et un fruité gouleyant et plaisant.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, des entrées à base de légumes, des poissons de rivière, des viandes blanches servies froides