



GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino-Cembra

VIGNETI

Esposizione: nord-ovest, sud-ovest

Altitudine: 600 m s.l.m.

Terreno: argilloso, ricco di scheletro grossolano di media fertilità in versanti terrazzati, discreta la presenza di sostanza organica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Resa 35/40 hl/ha

UVE

Gewürztraminer 100%

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale e selezionata delle uve. Breve macerazione, pressatura soffice degli acini con conseguente fermentazione, a temperatura controllata, in serbatoi di acciaio. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tendente al dorato;

Profumo: intenso, aromatico e speziato;

Sapore: morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo.

GRADO ALCOLICO

14,0 % vol

ABBINAMENTI

Crostacei, formaggi, carni bianche.

Ottimo come aperitivo e ideale con la cucina asiatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

CONTIENE SOLFITI