



Gewürztraminer

Trentino DOC

SCHEDA TECNICA

La tradizionale vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve, breve macerazione a freddo e fermentazione in acciaio inox per 8-10 giorni a una temperatura controllata di 16-18 °C, consente l'ottenimento di un vino fresco e fragrante cui segue l'affinamento sui lieviti per alcune settimane, sino alla preparazione per l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Un impatto odoroso di particolare intensità e ampiezza, articolato nei profumi di fiori, di frutta fresca e al tempo stesso matura, fa da apripista a vive sensazioni di freschezza e aromaticità che a partire dal primo sorso si prolungano per molto tempo, sostenute da una struttura agile e da una sapidità vibrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, esalta l'accostamento con antipasti a base di verdure e il matrimonio con i primi piatti, a base di pesce o pasta, soprattutto se particolarmente saporiti e gustosi.



UVE  Gewürztraminer	ZONA DI PRODUZIONE  Trentino	ALTITUDINE  300 - 500 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Origine fluviale- morenica di medio impasto con scheletro	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Pergola trentina e cordone speronato	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000 - 6.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Prima metà di settembre
---	--	--	--	---	--	---

GRADO ALCOLICO  13,50 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  8 - 10 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	DURATA  2/3 anni	CARTONE  6 bottiglie	FORMATI  75 cl
--	--	---	--	--	--