

Gewürztraminer Trentino DOC

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/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

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.

Gewürztraminer

