

GEWÜRZTRAMINER

*colore giallo paglierino carico; ottima complessità aromatica
con sentori fruttati, floreali e speziati;
gusto ricco, ampio e di buona struttura*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Traminer Aromatico
Vigneto	Sega e Mazzavacche
Terreno	mineralogia prevalentemente calcareo-dolomitica, tessitura di medio impasto, profondo
Forma di allevamento	spalliera con potatura a guyot
Densità d'impianto	5.600 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	2010 - 2000
Resa/ceppo	1,4 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, metà settembre
Vinificazione	in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta interamente in serbatoi di acciaio; lunga permanenza sulla feccia nobile
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	23.000 bottiglie
Temperatura di servizio	10°C
Abbinamenti	ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti, con funghi e formaggi



NOTE DEGUSTATIVE:
