



Gewürztraminer Crosano

Trentino DOC

Vitigno aromatico di montagna per eccellenza beneficia dei venti freschi e delle particolari esposizioni che caratterizzano le valli trentine. Il caldo colore dorato anticipa un bouquet che si esprime voluttuoso, con note eclettiche di rosa, di spezie e di frutta tropicale.

Il palato è morbido e guida il sorso con sapiente equilibrio, sorprendendo chi lo assaggia con un finale piacevolmente amaricante e minerale.

Vitigni: Gewürztraminer.

Zona di produzione: Trentino.

Composizione del suolo: prevalenza di sasso dolomitico calcareo e morenico.

Sistema di allevamento: tradizionale pergola trentina e guyot. Raccolta manuale e produzioni contenute in equilibrio con l'ambiente montano.

Vinificazione: breve macerazione a freddo delle uve. Affinamento in acciaio a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: è un aperitivo sofisticato e intrigante, ma il nostro suggerimento è di osare anche accostamenti con la cucina orientale e fusion. Riserva piacevoli sorprese anche con i piatti speziati.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchiere consigliato:



PREMI



Mondial Des Vins Extremes
Cervim 2019
 annata 2018
 Medaglia d'Oro



Per maggiori informazioni
 visita la pagina prodotto