



Gewürztraminer DOC Trentino

Fra le montagne del Trentino, dove il clima è fresco e ventilato, questo vitigno trova il suo habitat ideale e ci regala un vino nitido, dotato di un'ottima complessità aromatica caratterizzata da profumi fruttati, floreali e speziati.

Zona di produzione: Trentino.

Metodo di coltivazione: guyot e pergola trentina gestite secondo i dettami dell'agricoltura sostenibile che mira a una progressiva riduzione degli interventi allo scopo di riportare la coltivazione in uno stato di equilibrio nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo.

Vitigno: Gewürztraminer.

Vinificazione: breve macerazione a freddo delle uve, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini per arricchirne il gusto e la struttura.

Profilo sensoriale: colore giallo paglierino carico, elegante al naso, con sentori di frutta tropicale, petali di rosa, spezie e miele. In bocca è morbido e vellutato.

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, accompagna alla perfezione i piatti della cucina orientale e speziata e i secondi di carne arrosto con frutta secca. Si abbina bene anche ai crostacei e ai formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

