



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.

Vitigni: Gewürztraminer.

Zona di produzione: Trentino.

Composizione del suolo: Prevalenza di sasso dolomitico calcareo e morenico

Sistema di allevamento: Guyot e Pergola trentina.

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.

