GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

Il Gewurztraminer Vendemmia Tardiva è un vino dolce, aromaticamente molto denso e complesso, che seduce con profumi intensi e l'avvolgente morbidezza del suo sorso. Questa varietà aromatica, nata nel centro Europa da una mutazione genetica spontanea del vitigno Traminer, si è adattata molto bene al clima e ai terreni dell'Alsazia deve viene
coltivato da secoli con risultati d'eccellenza assoluta.

Le vigne di Gewurztraminer sono coltivate su suoli di marne calcaree dure e compatte. Al termine della vendemmia manuale, che si svolge tardivamente per far concentrare gli aromi, le uve sono pressate in modo soffice e il mosto fiore fermenta in serbatoi d'acciaio inox. Il vino matura sulle fecce fini per 12 mesi in botti di rovere.

Il colore giallo dorato di questo Gewurztraminer Vendanges Tardivesè un invito ad assaggiarlo.
L'espressione del suo naso voluttuoso e ricco suggerisce sentori di miele, albicocca e canditi, frutta esotica e spezie dolci
In bocca non ha egualiper la sua untuosità, morbidezza e dolcezza. Il finale è lungo e vigoroso, pieno di fascino e finezza.

Temperatura di servizio: 10-12 ° C