

# 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 dove 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 Tardives è 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