

TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER BIO VEGAN



CLASSIFICAZIONE Trentino Denominazione di Origine Controllata

COMPOSIZIONE 100% Gewürztraminer da uve biologiche

ZONA DI PRODUZIONE Collina di Trento e Calliano

SISTEMA DI COLTIVAZIONE Gnjot e Pergola

VENDEMMIA Raccolta a mano

VINIFICAZIONE Criomacerazione in riduzione, fermentazione e affinamento in serbatoio di acciaio inox

NOTE GUSTATIVE Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato; di buona struttura, sapido e persistente

GRADO ALCOLICO 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°-14° C

ABBINAMENTO come aperitivo, o in abbinamento a stuzzichini vari o tartine farcite con formaggi saporiti. Patè di fegato d'oca o pesce crudo . Ben si accompagna a crostacei, asparagi e primi piatti piccanti.