



TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER



CLASSIFICAZIONE | Trentino Denominazione di Origine

Controllata

NOME | Gewürztraminer

COMPOSIZIONE | 100% Gewürztraminer

ZONA DI PRODUZIONE | Conoidi e colline di Romagnano, Aldeno e Cimone, da vigneti accuratamente selezionati e controllati

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot e pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Criomacerazione in riduzione; fermentazione ed affinamento in serbatoi inox a temperatura controllata per almeno 5 mesi

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino intenso

Profumo | Sentori di rosa canina, garofano e melone e nel finale anche di frutta esotica

Gusto | Caldo, pieno, morbido, aromatico e persistente

GRADO ALCOLICO | 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12°-14° C

ABBINAMENTI | Da aperitivo, pietanze di pesce e crostacei, piatti asiatici, formaggi saporiti a pasta molle

Come suggerisce il suo nome, il Gewürztraminer trae origine proprio dall'Alto Adige, nella località di Termeno, e in tutti i paesi germanofoni il "Traminer" era un vitigno noto e diffuso fin dal Duecento. Poi, per parecchio tempo, era caduto quasi nell'oblio, ma oggi è uno dei vini più apprezzati.