

CLASSICI GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO DOC

Di origine alsaziana, il Gewürztraminer è un vitigno aromatico coltivato da molti anni in alcune vocate microzone delle Colline Avisiane. Qui i terreni ricchi in argilla soddisfano i fabbisogni nutrizionali del vitigno e assicurano la miglior espressione di questa esigente varietà.

Un Gewürztraminer intensamente aromatico, strutturato e corposo. Di colore giallo dorato piuttosto carico, stuzzica il naso con un bouquet floreale e speziato, arricchito da vivaci note di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca il corpo pieno e consistente avvolge il palato.

VITIGNO

Gewürztraminer

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud; 350 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco, profondo, originatosi da depositi a litologia prevalentemente siltitica

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti a base di pesce, carni bianche alla griglia oppure una leggera tempura di crostacei.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° – 12°

