



CANTINA
LAVIS
-1948-

RITRATTI GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO DOC

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico di origine Alsatiana, coltivato da molti anni in alcune microzone delle colline di Pressano, dove i terreni ricchi in argilla, ben soddisfano le esigenze nutrizionali del vitigno. Il Gewürztraminer Ritratti ha un colore giallo brillante, al naso ha un profumo intenso, caratteristico, dalle note floreali e al palato risulta pieno, fine, dalla singolare sapidità.

VITIGNO

Gewürztraminer

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Lavis

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest; 300-380 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco-limoso originatosi da siltiti werfeniane

FORMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale: pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera controllata, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6/7 mesi circa, per l'85% in acciaio inox e per il 15% in barriques di secondo e terzo passaggio, prima dell'imbottigliamento

GRADO ALCOLICO

14%

ABBINAMENTI

Antipasti a base di pesce, carni bianche alla griglia, ma anche ottimo con una tempura di crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°

