

RITRATTI



GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico di origine Alsaziana, 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 Ritritti 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 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.