

# GEWÜRZTRAMINER

*colore giallo paglierino carico; ottima complessità aromatica  
con sentori fruttati, floreali e speziati;  
gusto ricco, ampio e di buona struttura*

<b>Denominazione</b>	Trentino DOC
<b>Uve</b>	Traminer Aromatico
<b>Vigneto</b>	Sega e Mazzavacche
<b>Terreno</b>	mineralogia prevalentemente calcareo-dolomitica, tessitura di medio impasto, profondo
<b>Forma di allevamento</b>	spalliera con potatura a guyot
<b>Densità d'impianto</b>	5.600 ceppi/ettaro
<b>Anno d'impianto</b>	2010 - 2000
<b>Resa/ceppo</b>	1,4 kg/ceppo
<b>Vendemmia</b>	manuale, metà settembre
<b>Vinificazione</b>	in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta interamente in serbatoi di acciaio; lunga permanenza sulla feccia nobile
<b>Affinamento</b>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<b>Produzione</b>	23.000 bottiglie
<b>Temperatura di servizio</b>	10°C
<b>Abbinamenti</b>	ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti, con funghi e formaggi



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---