

MONASTERO GEWÜRZTRAMINER

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

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Traminer Aromatico
Vigneto	Doss
Terreno	terreno a mineralogia prevalentemente calcareo-dolomitica, tessitura di medio impasto, profondo, equilibrato contenuto di elementi nutritivi
Forma di allevamento	spalliera con potatura a guyot
Densità d'impianto	5.600 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1991
Resa/ceppo	1,4 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, seconda decade di settembre
Vinificazione	in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta parte in piccole botti di rovere, parte in serbatoi di acciaio; lunga permanenza sulla feccia per arricchire in gusto e struttura
Affinamento	10 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Produzione	3.000 bottiglie
Temperature di servizio	10°C
Abbinamenti	vino strutturato, ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti, paté o insalate ricche di sapori



NOTE DEGUSTATIVE:
