

GEWÜRZTRAMINER

Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Sega e Mazzavacche (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Traminer aromatico
<u>Tipologia terreno</u>	mineralogia prevalentemente calcareo-dolomitica, tessitura di medio impasto, profondo
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera con potatura a guyot
<u>Anno di impianto</u>	2010 - 2000
<u>Resa</u>	1,4 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, metà settembre
<u>Vinificazione</u>	in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta interamente in serbatoi di acciaio; lunga permanenza sulla feccia nobile
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	23.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti, con funghi e formaggi
<u>Alcool</u>	14% vol.
<u>Acidità totale</u>	4,6 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

