

# GEWÜRZTRAMINER

Trentino

*denominazione di origine controllata*



## **DOC Trentino:**

La zona produttiva si identifica con il Trentino viticolo.

## **Vitigno:**

Il Traminer, vitigno originario da latitudini più fredde (Alsazia - Francia), raggiunge buoni risultati nella bassa collina, su terreni asciutti, costantemente ben ventilati e ben soleggiati.

## **Vinificazione ed Affinamento:**

Il periodo della vendemmia va scelto con cura, per cogliere il momento di maggior accumulo delle sostanze aromatiche e zuccherine. Le uve raccolte a mano sono pressate dopo una breve macerazione a freddo: il mosto si fa fermentare in recipienti di acciaio di media capacità. Il vino si lascia sulla feccia nobile per qualche tempo, per esaltarne le caratteristiche aromatiche, quindi si prepara per l'imbottigliamento. L'evoluzione e la complessità del vino si completano con sei/undici mesi di riposo in bottiglia.

## **Dati analitici:**

Alcool 13 % vol.

Acidità 4,5 g/l.

## **Dati Sensoriali:**

Colore giallo intenso, profumo aromatico da rosa moscata, sapore pieno, caratteristico, aromatico e persistente. Al palato è armonico, rotondo e di lunga persistenza.

## **Apprezzabilità:**

Vino molto elegante da bere in qualsiasi momento. Si presta ad accostamenti insoliti e lega con piatti di pesce guarniti da salse saporite, ma anche con formaggi da fine pasto. Da il meglio di sé dopo almeno un anno in bottiglia.

## **Temperatura di servizio:**

10-12°C