

Gewürztraminer

Trentino DOC



Vitigno 100% Gewürztraminer.

Zona di produzione vitigno originario dell'Alto Adige, che nei vigneti adiacenti al paese di Roveré della Luna si esprime a livelli straordinari.

Composizione del suolo terreno a scheletro prevalente, ciottoloso e sciolto.

Resa per ettaro 80 hl/ha.

Vinificazione la vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano e con un'attenta selezione dei grappoli; questi ultimi vengono diraspati e, dopo una macerazione a bassa temperatura, in breve tempo sono sottoposti a pressatura per ridurre il contatto con l'aria. Dopo la sedimentazione naturale il mosto illimpidito è posto a fermentare a temperatura controllata (18-20° C) in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un lungo periodo di maturazione sui lieviti senza fermentazione malolattica.

Colore giallo dorato vibrante e luminoso.

Profumo si possono riconoscere maturi aromi di frutta a polpa gialla e delicati tocchi di spezie.

Sensazione gustativa è avvolgente, dotato di un'acidità integrata e di un finale di buona persistenza.

Servizio 8/10° C.

