



GEWÜRZTRAMINER TRENTINO

Vitigno: Traminer aromatico Trentino in purezza

Gradazione alcolica: 13% vol.

Area di produzione: Roverè della Luna e colline di Lavis

Vinificazione: I vitigni sono allevati con la pergola semplice trentina in terreni franco sabbiosi e franco argillosi. Dopo la vendemmia l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice, e dopo una breve macerazione a freddo la fermentazione avviene a temperatura controllata senza fermentazione malolattica, a cui segue un affinamento in acciaio.

Esame organolettico: Di colore giallo paglierino. Profumo aromatico ed intenso. Sentori di rose, chiodi di garofano, spezie e frutti esotici. Dal sapore fine, delicato ed aromatico con struttura piena.

Accostamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, si accompagna a prosciutto crudo e fichi, melone, gamberi e crostacei in generale, carni bianche, formaggi e pasta.

Temperatura: Servire a 10° - 12° C.

