

# GEWÜRZTRAMINER

## **Classificazione**

Vino Bianco

## **Zona di produzione**

Ala di Trento, Chizzola.

## **Vigneto**

Terreni ben strutturati, di medio impasto.

## **Sistema di allevamento**

Pergola Trentina.

## **Resa**

80 quintali per ettaro.

## **Periodo di vendemmia**

Dopo la metà del mese di settembre.

## **Vinificazione ed affinamento**

Le uve provenienti da un'accurata selezione nel vigneto vengono raccolte dopo la metà del mese di settembre.

Le uve sostano nella pressa per il tempo necessario all'estrazione dei sentori aromatici presenti nella buccia degli acini. Il mosto pulito svolge poi la fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio.

## **Caratteristiche del vino**

Il vino si presenta con un colore giallo carico con riflessi dorati, un profumo intenso, persistente e speziato che ricorda i chiodi di garofano e i fiori d'arancio. Il sapore è morbido, equilibrato con una persistenza aromatica intensa.

## **Abbinamenti gastronomici**

Crostacei di ogni tipo, carni bianche e formaggi a pasta cotta.

## **Temperatura di servizio**

12°

## **Grado alcolico**

12,50% vol.

## **Acidità**

5,2 g/l

## **Zuccheri**

3,1 g/l

