

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

