













Gewürztraminer

	DENOMINAZIONE	TrentinoDoc Millesimato
	COLORE	Giallo paglierino tendente al dorato e tendenzialmente carico.
	PROFUMO	Aromatico, intenso, caratteristico e inconfondibile. Dal sentore di rose, spezie e frutti esotici, in particolare di Litchy
	GUSTO	Il sapore è aromatico, fine, delicato e di struttura piena, con un piacevole retrogusto
	VIGNETO	Proviene da vigneti posti sulla collina di Martignano che sovrasta la città di Trento a ca. 300 m.s.l.m.
	TERRENO	I suoli sono ricchi di argilla su base calcarea
	FORMA DI ALLEVAMENTO	A Guyot
	VENDEMMIA	Manuale. Viene posticipata il più possibile in modo da raccogliere uve molto mature.
	VINIFICAZIONE	Dopo la raccolta manuale e un'accurata selezione delle uve si procede ad una macerazione a freddo a cui segue una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata in acciaio
	ABBINAMENTI	Ideale con formaggi stagionali/erborinati e pasticceria secca
	GRADAZIONE ALCOLICA	14°
	TEMPERATURA DI SERVIZIO	9°



PREMI

◆ Gambero Rosso Berebene 2021

