

Scheda del vino

Gewürztraminer – Traminer Aromatico



Uve: Gewürztraminer

Età: 20-50 anni

Zona: Termeno

Microzona: Termeno-Brenntal

Vigneti: Pergola

Vendemmia: 22.09.15

Vinificazione: Dopo la vendemmia, le uve vengono portate immediatamente in cantina per una macerazione di 8 ore, la successiva pressatura viene effettuata in modo soffice. La vinificazione avviene in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (21 °C), senza fermentazione malolattica.

Note sensoriali: Termeno, culla del "Gewürztraminer", domina la scena lungo la riva occidentale dell'Adige. Il nostro Traminer aromatico è un vino bianco strutturato e fruttato con una persistenza aromatica intensa. Ha un caratteristico aroma di petali di rosa, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, spezie e frutti tropicali. Si presenta con un colore giallo paglierino intenso.

Alcool: 14,5 Vol. %

Zuccheri residui: 2,0 g/l

Acidità totale: 5,6g/l

Come servirlo: 10 -12°C

Abbinamento: Questo vino è ottimo come aperitivo o accompagnamento ad antipasti a base di pesce, in particolare crostacei. Abbinamento ideale per piatti creativi speziati e di cucina orientale.