



GEWÜRZ- TRAMINER

TRENTINO DOP

LE SELEZIONI PENDICI DEL BALDO



ZONA VIGNETI

Il nome Traminer deriva da Tramin (Termeno) comune dell'Alto Adige dove il vitigno ha trovato il suo sviluppo. Introdotta nel nostro territorio agli inizi degli anni '90 esclusivamente in vigneti collinari alle Pendici del Baldo, ben esposti che ne accentuano la caratteristica ed intensa nota aromatica



METODO

Le uve provenienti da una 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 svolge poi la fermentazione a temperatura controllata in piccoli recipienti d'acciaio.



CARATTERISTICHE

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. Al sapore è morbido, equilibrato con una persistenza aromatica intensa



ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono: crostacei di ogni tipo, carni bianche e formaggi a pasta cotta.



Il vino va servito alla temperatura di 12 gradi e stappato al momento.



Grado alcolico 12,50% vol.

