

GEWÜRZTRAMINER

DENOMINAZIONE: Trentino D.O.C.

VITIGNI: Gewürztraminer in purezza

VIGNETO: Cancòr (Cembra), Piazzole (Lona Lases)

TERRENO: Suoli porfirici di origine vulcanica a tessitura franco-sabbiosa con elevato contenuto di scheletro e ottimo drenaggio. La bassa fertilità naturale e la matrice minerale favoriscono equilibrio vegeto-produttivo, maturazioni gradualì e vini caratterizzati da freschezza, sapidità e mineralità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tra 500 e 600 m s.l.m.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata e successivamente affinamento in bottiglia.

ALCOOL: 13,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Giallo paglierino tendente al giallo oro con la maturazione. Fruttato, aromatico con sentori di rosa, spezie e frutti esotici. Sapore pieno, strutturato con leggero retrogusto di mandorla.

A TAVOLA: Servire a 12°C.

Ottimo come aperitivo, si abbina bene a piatti di pesce con crostacei e a piatti speziati tipici della cucina asiatica.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2015



TRENTINO D.O.C. GEWÜRZTRAMINER

L'immagine delle nostre bottiglie raffigura "La stropa", il rametto di salice usato per legare la vite al suo sostegno. Vuole essere un omaggio al lavoro femminile del "Ligàr" che per complessità del nodo e abilità manuale richiesta era tipicamente assegnato alle donne. L'etichetta vuole ricordare il prezioso legame che da sempre unisce l'uomo alla vite. Attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.