



GEWÜRZTRAMINER

CLASSIFICAZIONE

IGT Trevenezie

NOME

Gewürztraminer o Traminer Aromatico

COMPOSIZIONE

100% uva Traminer Aromatico

TERRITORIO

Romallo (TN) - Val di Non.

Terreni argillosi con presenza di roccia. Posizione soleggiata. Pendenze elevate.

Resa 60 q.li/Ha

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Guyot a 650-730 m s.l.m.

VENDEMMIA

Raccolta manuale e tardiva (II-III decade ottobre)

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in serbatoi inox

NOTE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino.

Profumo intenso di fiori e frutti.

Sapore secco e sapido con un finale gradevolmente aromatico.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11° C

ABBINAMENTI

Aperitivi e antipasti.

Formaggi freschi e carni bianche.