

GEWUERZTRAMINER

DENOMINAZIONE: IGT Vallagarina Gewurztraminer

ZONA DI PRODUZIONE: Chizzola

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni ben strutturati, di medio impasto

VINIFICAZIONE: 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 pulito svolge poi la fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio

PROFILO SENSORIALE: 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 CONSIGLIATI: crostacei di ogni tipo, carni bianche e formaggi a pasta cotta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Il vino va servito alla temperatura di 12 gradi e stappato al momento.
Grado alcolico 12,50% vol

