



GEWÜRZTRAMINER

CLASSIFICAZIONE | Trentino
Denominazione di Origine Controllata

NOME | Gewürztraminer

COMPOSIZIONE | 100% Gewürztraminer

ZONA DI PRODUZIONE | Conoidi e colline di
Romagnano, Aldeno e Cimone, da vigneti
accuratamente selezionati e controllati

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Guyot e pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Criomacerazione in riduzione,
fermentazione ed affinamento in serbatoi inox

NOTE GUSTATIVE

Colore | Giallo paglierino

Profumo | Sentori di rosa, garofano e melone

Gusto | Caldo, pieno, morbido, aromatico e persistente

GRADO ALCOLICO | 13% vol.

FORMATO DISPONIBILE | 75 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12-14 °C

ABBINAMENTI | Pietanze di pesce e
crostacei, formaggi saporiti a pasta molle