

## GEWÜRZTRAMINER 2019



|                           |  |
|---------------------------|--|
| DENOMINAZIONE             | Trentino DOC Gewürztraminer  |
| VARIETÀ                   | Traminer Aromatico 100%  |
| ANNATA                    | 2022   |
| VIGNETI DI ORIGINE        | Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo   |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ | 15.000   |
| RESA PER ETTARO           | 90 q.li/ha   |
| ESPOSIZIONE               | Sud, sud-ovest   |
| FORMA DI ALLEVAMENTO      | Pergola semplice spezzata  |
| ANNO DI IMPIANTO          | 2001-2002  |
| VENDEMMIA                 | Manuale nella seconda decade di settembre.   |
| VINIFICAZIONE             | Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo. Fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi. Riposa in bottiglia per 1 anno. |
| GRADAZIONE ALCOLICA       | 14 % Vol   |
| ACIDITÀ TOTALE            | 5,7 g/l (in acido tartarico)   |
| ZUCCHERI RESIDUI          | 4,6 g/l  |
| COLORE                    | Giallo paglierino carico con riflessi dorati.  |
| PROFUMO                   | Varietale, petali di rosa e litchis, note speziate.  |
| GUSTO                     | Dalla caratteristica aromaticità, caldo, di gradazione alcolica naturale piuttosto sostenuta, e piacevolmente fresco.  |
| ABBINAMENTI               | Elaborate preparazioni a base di pesce di mare, scampi ed aragoste, carni bianche con salse speziate e formaggi a crosta lavata, piatti della cucina orientale.  |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO   | 13-15 °C   |
| PRODUZIONE ANNUA          | 17000 bottiglie  |