

GEWÜRZTRAMINER 2022



GEWÜRZTRAMINER 2022

| | |
|-------------------------|--|
| DENOMINAZIONE | Trentino DOC Gewürztraminer |
| VARIETÀ | Traminer Aromatico 100% |
| ANNATA | 2022 |
| VIGNETI DI ORIGINE | Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI | 15.000 mq |
| 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 |