GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO DOC 2020



VITIGNO: 100% traminer

VIGNETO:

Vigneto	Terreno	Altitudine	Sistema di allevamento	Età vigneto	Esposizione	Resa
Cirocol	franco- sabbioso. Ricco di roccia	600	Guyot	5 anni	ovest	45 quintali ad ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: vendemmia manuale in cassette da 10 kg, diraspatura e macerazione pre-fermentativa a freddo con l'utilizzo di ghiaccio secco della durata di 4 giorni. Successivamente pressatura e inoculo lieviti selezionati. Fermentazione a bassa temperatura per preservare gli aromi. Breve affinamento di 6 mesi in acciaio con battonage frequenti.

CARATTERISTICHE:

Acidità	Alcool	Estratto secco	Colore	Profumo	Gusto
5,6 g/l	13%	23,7 g/l	Giallo paglierino carico con riflessi dorati	Floreale e fruttato, buona intensità	Pieno, morbido, equilibrato

