



GEWÜRZTRAMINER 2018

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Gewürztraminer

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve, alla quale segue una chiarifica dei mosti con sedimentazione naturale a freddo. Il mosto fermenta a 20°C in botti di acciaio e in seguito viene maturato sui propri lieviti fini.

DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati con un bouquet intenso e speziato. Al palato si presenta con la sua aromaticità caratterizzante, sapido e corposo.

ABBINAMENTI

Crostacei come gamberetti o astice, foie gras e pasti speziati. Da consigliare anche come aperitivo abbinato ad una variazione di formaggi.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,50 % Vol.

Acidità: 5,1 g/L

Zucchero residuo: 3,3 g/L

Bottiglie da: 0,75l