





GEWÜRZTRAMINER Trentino DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Traminer aromatico Trentino in purezza

Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.

Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 10°-12° C.



I vitigni sono allevati con la pergola semplice trentina in terreni franco sabbiosi e franco argillosi. Dopo la vendemmia l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice, e dopo una breve macerazione a freddo la fermentazione avviene a temperatura controllata senza fermentazione malo lattica, a cui segue un affinamento in acciaio.

Di colore giallo paglierino. Profumo aromatico ed intenso. Sentori di rose, chiodi di garofano, spezie e frutti esotici. Dal sapore fine, delicato ed aromatico con struttura piena.

Ottimo come aperitivo, si accompagna a prosciutto crudo e fichi, melone, gamberi e crostacei in generale, carni bianche, formaggi e pasta.

Die Reben werden mit der einfachen Trentino-Pergola in sandigen und lehmigen Böden angebaut. Nach der Ernte werden die Trauben weich gepresst, und nach einer kurzen Kalmazeration erfolgt die Fermentation bei kontrollierter Temperatur ohne malolaktische Fermentation, gefolgt von Alterung in Stahl. Strohgelbe Farbe. Aromatisches und intensives Parfüm. Noten von Rosen, Nelken, Gewürzen und exotischen Früchten. Mit einem feinen, delikaten und aromatischen Geschmack mit voller Struktur.

Hervorragend als Aperitif geeignet, passt er gut zu rohem Schinken und Feigen, Melonen, Garnelen und Krebstieren im Allgemeinen, weißem Fleisch, Käse und Nudeln.

The vines are grown with the simple Trentino pergola in free sandy and free clay soils. After the harvest, the grapes are subjected to a soft pressing, and after a short cold maceration, the fermentation takes place at controlled temperature without malolactic fermentation, followed by aging in steel. Straw yellow color. Aromatic and intense perfume. Hints of roses, cloves, spices and exotic fruits. With a fine, delicate and aromatic flavor with a full structure.

Excellent as an aperitif, it goes well with raw ham and figs, melon, prawns and crustaceans in general, white meats, cheeses and pasta.