



GEWURZ TRAMINER ERSTE NEUE

VITIGNO: Gewürztraminer

CLIMA: Temperato alpino

TERRENO: Terreno argilloso e sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO: Pergola/Guyot

RESA PER ETTARO: 65 hl/ha

VINIFICAZIONE: Breve macerazione carbonica, lieve pressatura. Fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata e in protezione da ossigeno. Affinamento su feccia fine.

DATI ANALITICI: alcool: 14,5 % vol., Acidità totale: 4,3 g/l, zuccheri residui: 3,7 g/l

DEGUSTAZIONE: Al naso presenta un delicato sentore di rosa accompagnato da una nota speziata di cannella, il Gewürztraminer al palato esprime notevole struttura, buona vivacità e un'eccellente bevibilità.

SI ACCOMPAGNA: Adatto come aperitivo, si consiglia accompagnato da frittiture di pesce, gamberi ed aragoste.

Ideale anche per il Sushi.

DA SERVIRE: 7 – 9 ° C

