



## GEWÜRZTRAMINER

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico di origine Alsatiana, coltivato da molti anni in alcune microzone delle colline di Pressano, dove i terreni ricchi in argilla, ben soddisfano le esigenze nutrizionali del vitigno. Vino dal forte aroma, strutturato e corposo, questo Gewürztraminer si presenta con un colore giallo dorato piuttosto carico, dal profumo floreale e speziato di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca, il corpo pieno e consistente, avvolge tutto il palato.

Vitigno	Gewürztraminer
Zona di produzione	Lavis località Furli, Pressano località Carlovi e bassa Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Sud; 350 m s.l.m.
Composizione del terreno	franco, profondo, originatosi da depositi a litologia prevalentemente siltitica.
Forma di allevamento	guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

