



GEWÜRZTRAMINER 2017



DENOMINAZIONE	Trentino DOC Gewürztraminer
VARIETÀ	Traminer Aromatico 100%
ANNATA	2017
VIGNETI DI ORIGINE	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	15.000
RESA PER ETTARO	90 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata
ANNO DI IMPIANTO	2001-2002
VENDEMMIA	Manuale nella seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo. Fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi. Riposa in bottiglia per 1 anno.
GRADAZIONE ALCOLICA	14 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,28 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	5,1 g/l (in acido tartarico)
COLORE	Giallo paglierino carico con riflessi dorati.
PROFUMO	Varietale, petali di rosa e litchis, note speziate.
GUSTO	Dalla caratteristica aromaticità, caldo, di gradazione alcolica naturale piuttosto sostenuta, e piacevolmente fresco.
ABBINAMENTI	Elaborate preparazioni a base di pesce di mare, scampi ed aragoste, carni bianche con salse speziate e formaggi a crosta lavata, piatti della cucina orientale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13-15 °C
PRODUZIONE ANNUA	14.100 bottiglie