

I NATIVI GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva si identifica con il Trentino viticolo. Il Traminer è coltivato in vigneti posti tra i 200 e i 400 metri di quota con buona escursione termica in terreni esposti e ben ventilati, condizioni favorevoli alla formazione degli intensi e complessi aromi varietali.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

I piccoli grappoli vengono vendemmiati a maturazione completa, quando il colore della buccia ha raggiunto il caratteristico colore rosa. Le uve raccolte a mano sono pressate, ed il mosto illimpidito si fa fermentare in recipienti di acciaio di media capacità a temperatura controllata di 17/18 gradi. Il vino si lascia sulla feccia nobile per qualche tempo, per esaltarne le caratteristiche aromatiche, quindi si prepara per l'imbottigliamento ad inizio primavera.

Alcool 13,5 % vol.
Acidità 5,2 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo intenso, profumo aromatico complesso caratteristico che ricorda la rosa e il gelsomino. Al palato è armonico, rotondo e di lunga persistenza, con note di frutta appassita.

APPREZZABILITÀ.

Vino molto elegante da bere in qualsiasi momento. Da abbinare a piatti di pesce, formaggi erborinati, ma anche dolci speziati. Può durare 2-3 anni.

Temperatura di servizio: 12°C.

CONCILIO
Trentini di nascita