



Gewürztraminer

Alto Adige DOC 2015

Colterenzio

Il Gewürztraminer Alto Adige Doc Colterenzio è uno dei vini della linea classica dell'azienda. La linea Classica annovera nel proprio assortimento vini bianchi e rossi prodotti da mono-vitigno ed espressione del proprio territorio. Le uve provengono dai vigneti coltivati da generazioni dai nostri contadini. Così è per questo Gewürztraminer le cui uve provengono dai vigneti coltivati da generazioni dai contadini della zona. Ne risulta un bianco potente con una capacità di invecchiamento di uno o due anni.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Alto Adige |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2015 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Trentino-Alto Adige |
| Localizzazione | Cornaiano |
| Vitigno | Gewürztraminer 100% |
| Gradazione | 14.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Giallo dorato |
| Gusto | In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato |
| Profumo | Profumo di rose gialle, litchi, chiodi di garofano e noce moscata |
| Abbinamenti | Primi con frutti di mare, secondi piatti di pesce al forno, secondi piatti di carni bianche |
| Temperatura di servizio | 10 - 12° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|--|
| Altitudine | 400 – 460 m s.l.m. m |
| Tipologia terreno | morenici misti ad argilla e ghiaia porfirica |
| Resa per ettaro | 58 hl |
| Vinificazione | Dopo alcune ore di macerazione a freddo e una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio a c.a. 18°C. |
| Affinamento | Il vino viene lasciato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento |