



# Gewürztraminer - Villa Vescovile

Trentino DOC 2014

[Rocca delle Macie](#)

---

Il Gewürztraminer - Villa Vescovile Trentino Doc fa parte della selezione Villa Vescovile di Rocca delle Macie, azienda toscana che, però, produce in Trentino la selezione dei vini tipici della zona. La linea di cui fa parte questo Gewürztraminer è infatti Villa Vescovile. Di questa fanno parte tutti quei vini figli della grande tradizione vitivinicola della regione di cui racchiudono tutta la sua storia e cultura.

Le uve provengono da prestigiosi vigneti situati poco a nord di Trento impiantati a pergola su terreni terrazzati tipici della zona, e danno vita a due vini rossi e quattro vini bianchi che si distinguono per il loro carattere e per la loro tipicità.

I vini di villa vescovile racchiudono le più importanti Denominazioni d'Origine della regione.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trentino
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Localizzazione</b>	Lavis e Pressano
<b>Vitigno</b>	Gewürztraminer 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino carico
<b>Gusto</b>	Si ritrovano le caratteristiche note aromatiche, fine e delicato
<b>Profumo</b>	Aromatico intenso e caratteristico
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati, antipasti di crostacei, secondi piatti di crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Il mosto viene prima sottoposto a criomacerazione per 2-4 ore e in seguito, dopo l'eliminazione delle bucce, viene fermentato a 22°C per 10-12 ore. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione
----------------------	---