













# Gewürztraminer

	<b>DENOMINAZIONE</b>	TrentinoDoc Millesimato
	<b>COLORE</b>	Giallo paglierino tendente al dorato e tendenzialmente carico.
	<b>PROFUMO</b>	Aromatico, intenso, caratteristico e inconfondibile. Dal sentore di rose, spezie e frutti esotici, in particolare di Litchy
	<b>GUSTO</b>	Il sapore è aromatico, fine, delicato e di struttura piena, con un piacevole retrogusto
	<b>VIGNETO</b>	Proviene da vigneti posti sulla collina di Martignano che sovrasta la città di Trento a ca. 300 m.s.l.m.
	<b>TERRENO</b>	I suoli sono ricchi di argilla su base calcarea
	<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	A Guyot
	<b>VENDEMMIA</b>	Manuale. Viene posticipata il più possibile in modo da raccogliere uve molto mature.
	<b>VINIFICAZIONE</b>	Dopo la raccolta manuale e un'accurata selezione delle uve si procede ad una macerazione a freddo a cui segue una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata in acciaio
	<b>ABBINAMENTI</b>	Ideale con formaggi stagionali/erborinati e pasticceria secca
	<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13,5°
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	9°

