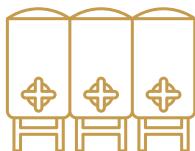


Gewürztraminer Trentino

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta interamente in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sulla feccia prima dell'imbottigliamento per arricchire in gusto e struttura.



AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Ottima complessità aromatica con sentori fruttati, floreali e speziati.



Colore giallo paglierino carico.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Traminer Aromatico

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a spalliera con potatura a guyot

VENDEMMIA

Manuale, seconda decade di Settembre



Sul palato tornano le note ricche ben fruttate, speziate e floreali, che animano una sensazione gustativa di buona struttura, ampia, morbida e sostenuta da una fresca vena acida.