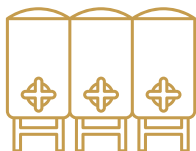


## Gewürztraminer Trentino

-Istituto Agrario San Michele  
all'Adige-

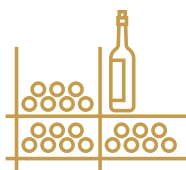


Italia  
Trentino  
Trento



### 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.



Colore giallo paglierino carico.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Ottima complessità aromatica con sentori fruttati, floreali e speziati.



### 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.