



Gewürztraminer

-Maso Thaler-

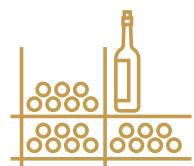


Italia
Alto Adige
Bolzano



VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in vasche d'acciaio.



AFFINAMENTO

L'affinamento avviene in vasche d'acciaio, dove il vino matura per un periodo che consente di esaltare le sue caratteristiche aromatiche senza alterarne la freschezza.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.



Bouquet floreale e fruttato, ampio e complesso.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

100% Gewürztraminer

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Al palato è un vino fresco, di corpo e con una bella struttura. Presenta un ottimo bilanciamento tra freschezza e residuo zuccherino. Nel complesso è un vino persistente e complesso.