

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.



Di colore giallo paglierino
intenso con riflessi dorati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.