



## GEWÜRZTRAMINER - TRAMINER AROMATICO

### ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Traminer Aromatico, tutte allevate a guyot, crescono su terreni profondi con buona presenza di scheletro (alta percentuale di ciottoli) con altitudine variabile fra i 400 e i 650 metri. I vigneti sono compresi nei comuni di Montagna, Gleno, Pinzano e Mazzon con esposizione verso Sud-Ovest.

### METODO DI VINIFICAZIONE

Il mosto dopo un breve periodo di macerazione (contatto con le bucce) viene fermentato a bassa temperatura in vasche d'acciaio. In seguito il vino matura sui lieviti con frequenti battonage (mantenimento in sospensione dei lieviti) per circa sei mesi prima dell'imbottigliamento.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il Traminer Aromatico si presenta con un colore giallo dorato intenso ed un bouquet profondo di aromi complessi come litchi e buccia d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata e rose. Il vino necessita di qualche istante nel bicchiere per dare il meglio di se. Al palato è pieno e stimolante grazie alla sua struttura, freschezza e vivacità, con finale leggermente amarognolo e molto persistente.

### ABBINAMENTO

Il Traminer Aromatico raggiunge la sua piena evoluzione solo dopo diversi mesi di maturazione in bottiglia. Il vino si abbina perfettamente a patè di fegato, pietanze di carne bianca, grigliate di crostacei e a numerosi piatti e spezie asiatiche.



RESA PER ETTARO	50 ETTOLITRI PER ETTARO
NUMERO DI BOTTIGLIE	35.000 BOTTIGLIE PRODOTTE
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	14° - 16° CENTIGRADI